

ZWETSCHGENKUCHEN



ZUTATEN:

1300 g	Zwetschgen
300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
2 Pck.	Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
150 g	Pflanzenmargarine

FÜR DIE STREUSEL:

150 g	Mehl
70 g	Zucker
1 TL	Zimt
100 g	Pflanzenmargarine

ZUBEREITUNG

1. Als erstes geben Sie Mehl, Zucker, Pflanzenmargarine, Backpulver und die 2 Eier in eine Schüssel. Der Teig wird dann zu einer Masse geknetet und anschließend mit angefeuchteten Händen auf einem tiefen Backblech verteilt.
2. Die Zwetschgen werden gewaschen, entkernt und einmal in der Mitte halbiert. Anschließend werden die halbierten Zwetschgen auf den Teig möglichst nah aneinander platziert.
3. Jetzt werden die Streusel zubereitet. Die Zutaten werden vorsichtig geknetet, sodass eine krümelige Konsistenz entsteht.
4. Die Streusel werden mit den Händen über den Zwetschgen verteilt. Bei 180 °C wird der Zwetschgenkuchen ca. 45 Minuten goldbraun gebacken.

VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN!