

Zwetschgen-Streuselkuchen

(Springform 24 cm Durchmesser)

Streusel-Teig

160 g Butter, kalt
160 g Zucker
40 g Vanillezucker
90 g Mandeln, geschält, gemahlen
260 g Weissmehl (oder Dinkelmehl)

Kuchenboden-Teig

350 g Streusel-Teig
10 g Zucker
60 g Weissmehl
50 g Milch

Kuchenmasse

100 g Mandeln, geschält, gemahlen
100 g Zucker
40 g Milch
½ Zitronenschale, gerieben
100 g Butter, weich
120 g Eier
80 g Weissmehl
4 g Backpulver

Belag

600 g Zwetschgen, gerüstet

Streusel

Butter, Zucker, Vanillezucker, geschälte, gemahlene Mandeln und Weissmehl zu Streuseln reiben. Rund 400 g der Streusel von der gesamten Masse wegnehmen, in ein separates Gefäss geben, mit Haushaltsfolie zudecken und in den Kühlschrank stellen. Diese Portion wird später für die Kuchen-Oberfläche benötigt.

Kuchenboden

Den restlichen Streusel-Teig (ca. 350 g) mit Zucker und Weissmehl mischen. Milch dazugeben und zügig zu einem Teig für den Kuchenboden zusammenfügen. Achtung, hier nicht mehr zu lange kneten, da er sonst zäh wird. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den Kuchenboden-Teig in die Springform geben und flach ausdrücken (klappt super mit den Fingern), so dass er gleichmässig auf dem ganzen Boden verteilt ist und am Rand der Springform ca. 1 cm hoch kommt. Den Teig anschliessend mit einer Gabel dicht einstechen und ebenfalls kühl stellen. Durch das Einstechen wird verhindert, dass sich beim Backen Blasen am Kuchenboden bilden.

Kuchen-Masse

Ofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Geschälte, gemahlene Mandeln, Zucker und Milch ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine stark rühren. Die Schale einer halben Zitrone dazu reiben, die weiche Butter begeben und weitere 5 Minuten rühren, bis die Masse hell wird. Eier nach und nach unterrühren. Die Masse nochmals 2 Minuten stark rühren. Mehl mit Backpulver mischen und nur noch kurz unter die Masse rühren.

Zwei Drittel der Kuchenmasse auf den Kuchenboden geben und glattstreichen. Einen Drittel der Kuchenmasse mit den Zwetschgen mischen und gleichmässig auf die Kuchenmasse in der Springform geben. Die beiseite gestellten Streusel darüber streuen. Den Zwetschgen-Streuselkuchen nun in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben und während ca. 50 Minuten backen. Dann den Kuchen auf die zweitunterste Schiene hochschieben und nochmals 10 Minuten fertig backen, so dass die Streusel auf der Oberfläche eine leicht goldene Farbe erhalten.

Tipp: Der Zwetschgen-Streuselkuchen hält sich im Kühlschrank aufbewahrt ca. 2–3 Tage. Am besten schmeckt er am zweiten Tag, nachdem er eine Nacht durchziehen konnte. Der Kuchen lässt sich auch gut mit gefrorenen Zwetschgen herstellen. Dazu diese erst kurz vor der Beigabe in den Teig aus dem Tiefkühler holen und evtl. die Backdauer etwas verlängern.