

Zwetschgen-Streuselkuchen

Zutaten für 1 Springform = 8-10 Stücke

Teig:

200 g	Mehl	in Schüssel geben
2 Prisen	Salz	darüber streuen
100 g	kalte Butter	in kleinen Stücken darauf geben, locker verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist
1 Teel.	Zitronen-Orangen-Zucker	
50 g	Zucker	darüber streuen, eine Vertiefung machen
1 Stück	Ei	verklopfen, in die Vertiefung geben
1-2 Essl.	Wasser	beigeben und den Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, nicht kneten , ca. ½ Stunde kaltstellen

Streusel:

120 g	Mehl	in Schüssel geben
80 g	Zucker	
	Zimt nach Geschmack	darüber streuen
80 g	kalte Butter	in kleinen Stücken darauf geben, locker verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist, etwas kaltstellen
500 g	Zwetschgen	waschen, halbieren und Stein entfernen

Fertigstellen:

Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden (ca. 1 cm Rand hochziehen), mit den Zwetschgen belegen, die Streusel darüber verteilen, bei 180° ca. 40 Minuten backen.

Tipp: - nach gleichem Rezept Aprikosen-, Apfel- oder Kirschenkuchen zubereiten



Die verwendeten Gewürze:

Zitronen-Orangen-Zucker