

Zwetschkuchen mit Nuss-Streusel

Zutaten | Springform Ø 26 cm

Boden:

150 g	kalte Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
300 g	Mehl

Belag:

1 Kg	Zwetschgen
------	------------

Streusel:

100 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	gehackte Nüsse z.B. Haselnüsse oder Walnüsse
100 g	Zucker
1 TL	Zimt

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit: 30 Min.; Backzeit: 50 Min

Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Boden Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Mehl zu einem Mürbeteig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
- Springform einfetten. Den Teig ausrollen, den Boden der Springform damit auskleiden und am Rand etwas hochdrücken. Die entsteineten Zwetschgen von außen nach innen darauf verteilen.
- Für die Streusel Mehl, Butter, Nüsse, Zucker und Zimt Streusel verkneten, mit den Fingern zerbröseln über den Zwetschgen verteilen.
- Den Zwetschkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 45 bis 50 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 138 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
337 kcal	21,9 g	32,3 g	3,7 g	20 mg