

ZUTATEN TEIG:

- 250 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- entkernte und halbierte Zwetschken

ZUTATEN STREUSEL:

- 150 g Butter
- 150 g Mehl
- 150 g Kristallzucker

Zwetschkenkuchen

ZUBEREITUNG TEIG:

Butter mit Staubzucker gut schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben.

Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen, mit Zwetschken belegen und mit Streusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 – 175° Umluft backen.

ZUBEREITUNG STREUSEL:

Mehl, Zucker und kalte Butter in Stückchen in eine Schüssel gegeben.

Die Zutaten werden mit den Händen oder einem Handrührgerät mit Knethaken vermengt, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
Springform Ø 26 cm



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam