



ZWETSCHKENSTREUSELKUCHEN

Zutaten:

30 dag Butter, 30 dag Staubzucker, 6 Dotter, 30 dag Mehl, Backpulver,
12 dag Nüsse, 6 Eiklar, Zimt, Vanillezucker,
1 kg Zwetschken

Streusel: 15 dag Mehl, 8 dag Zucker, 6 dag ger. Haselnüsse, 12 dag Butter

Zubereitung:

- Rührteig bereiten
- auf ein befettetes, bemehltes Blech streichen, mit halbierten Zwetschken belegen
- für die Streusel trockene Zutaten gut vermengen
- Butter flüssig machen, mit einer Gabel zu Streusel rühren
- Kuchen mit Streuseln belegen und bei guter Mittelhitze backen
- ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen

