

Zwetschgen KUCHEN

 mit Streuseln 

SAFTIG • FRUCHTIG • LECKER ♥

Ein klassischer Blechkuchen, der nach Sommer schmeckt! Saftige Zwetschgen auf lockerer Rührmasse und knusprige Streusel obendrauf – einfach unwiderstehlich!



ZUTATEN (für ein Blech ca. 40,5 × 35 cm)

Für den Rührteig

- 500 g Weizenmehl
- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch

Für den Belag

- ca. 2 kg Zwetschgen
- nach Belieben
Zimt-Zucker

Für die Streusel

- 200 g Weizenmehl
- 120 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt



ZUBEREITUNG

1 Vorbereitung

- Backst du den Kuchen im James von Pampered Chef®, musst du den Backofen nicht vorheizen.
- Verwendest du ein normales Backblech, heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
- Ein normales Backblech leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Den James nur leicht einfetten, falls er noch keine Patina besitzt.

2 Rührteig

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz einige Minuten cremig aufschlagen.
- Die Eier einzeln unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch nur kurz unter den Teig rühren.
- Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen.

3 Zwetschgen vorbereiten

- Die Zwetschgen gründlich waschen, halbieren und entsteinen.
- Mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht und leicht überlappend auf den Teig setzen.
- Nach Belieben mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

4 Streusel

- Mehl, Zucker, Zimt und kalte Butter in eine Schüssel geben.
- Mit den Händen zu groben Streuseln verkneten.
- Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen.

5 Backen

Im James von Pampered Chef®

- Den Kuchen in den kalten Backofen schieben.
- Den Backofen anschließend auf 200 °C Ober-/Unterhitze einstellen.
- Den Kuchen etwa 40 bis 50 Minuten backen.

6 Backen auf einem normalen Backblech

- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 40 Minuten backen.
- Da jeder Backofen etwas anders backt, gegen Ende der Backzeit einfach eine Garprobe machen.



Guten Appetit! ♥



TIPP: Am besten schmeckt der Kuchen lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Sahne.