



Zwetschgen-Streuselkuchen mit Schlagrahm

Ein einfacher spätsommerlicher Kuchen mit Mürbeteigboden, frischen Zwetschgen und knusprigen Streuseln mit Zimt. Er schmeckt lauwarm besonders gut, ist aber auch kalt ein Genuss. Mit einem "Tupf" Schlagrahm und/oder einer Kugel Vanille-Glace ergänzt wird dieses rustikale Backwerk zum Hochgenuss.

Zutaten (Kuchenblech ø 20cm)

süßer Mürbeteig von da (2/3 der Menge)
400g Zwetschgen
1El Zucker

Streusel:

40g Mehl
40g Zucker
40g kalte Butter
1/2Tl Zimt

Zubereitung

Mürbeteig zwischen zwei Haushaltfolien auf etwa 3-4mm Dicke auswallen. Obere Folie abziehen und mit Hilfe der unteren Folie auf das Backblech kippen. Rand mit einem Messer trimmen und mit den Fingern nachformen. Der Rand sollte nicht zu hoch sein. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Streusel:

Mehl, Zucker und Zimt vermischen. Kalte Butter in Stücken zugeben und die Masse mit den Fingern verreiben. Für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen, die Streusel lassen sich kalt besser zerbröseln.

Kuchen backen:

Zwetschgen halbieren, den Stein entfernen und die Frucht nochmals halbieren.

Zwetschgenviertel dicht auf den Teig einschichten und mit etwas Zucker bestreuen.

Kalte Streusel mit den Finger zerreiben und über die Zwetschgen streuen.

Im unteren Drittel des auf 180° vorgeheizten Backofens (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen. Danach auf Oberhitze umschalten und den Ofen auf 220° stellen, den Kuchen in der obersten Rille einschieben und nochmals ca. 10-12 Minuten backen, damit die Streusel Farbe annehmen.

Kuchen im Backblech ca. 5 Minuten auskalten lassen und auf einen grossen Teller geben. Sobald der Kuchen nur noch lauwarm ist, aufschneiden, anrichten und mit einem "Klacks" Schlagrahm und etwas Zimt garnieren.





Kuchen mit Streuseln belegt



Frisch aus dem Ofen