



Zwetschgenkuchen

Mit wenigen Zutaten schnell zubereitet, ist der Kuchen rasch im Ofen. Und kaum duftet es verführerisch, ist er auch schon fertig. Warm oder kalt, mit Sahne oder ohne... aber in jedem Falle ein Lieblingsrezept für jede Gelegenheit

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 20 Minuten / Backzeit 40-45 Minuten
Pro 100 g:
699 kJ / 167 kcal
F: 12 g, davon 0,8 g gesättigte Fettsäuren, K: 44 g,
davon 3 g Zucker, E: 8 g, Salz: 0,15 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

Für den Belag:

800 g Zwetschgen
1 TL Süßrahmbutter
60 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Für Boden & Streusel:

300 g Weizenmehl
150 g Süßrahmbutter (kalt)
150 g Rohrohrzucker
Butter zum Einfetten

Zutaten aus dem Vorrat:

2 EL Stärke (alternativ Mehl)

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen, Boden und Rand einer Springform mit etwas Butter einfetten.
2. Für den Belag die Zwetschgen waschen, aufschneiden, entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Butter in einer Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, Zwetschgen hinzugeben. Mit Rohrohrzucker und Vanillezucker bestreuen und vermengen, Zucker unter Rühren auflösen lassen. Stärke mit einem Sieb darüber stäuben, vorsichtig verrühren und auf kleiner Stufe 2 Minuten leicht köcheln lassen. Umrühren, von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit für den Boden und die Streusel das Mehl, kalte Butter in Flöckchen und Zucker mit Knethaken oder Rührbesen vermengen, bis eine feinkrümelige Masse entsteht.
5. 2/3 der Masse in der Springform verteilen und mit einem Esslöffel gleichmäßig fest drücken, Zwetschgenmasse darauf gleichmäßig verteilen.
6. Mit den Händen aus der restlichen Teigmasse Streusel reiben und diese auf dem Belag verteilen.
7. Im Ofen auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen. Der Kuchen kann warm oder kalt gegessen werden.

Tipp

Dazu passt wunderbar Schlagsahne. Etwas Zimt, in den Belag gerührt, passt auch prima. Wer mag, kann noch etwas Puderzucker über den kalten Kuchen sieben. Und mit Vanille-Eis wird der Kuchen zu einem Gedicht!