Zwetschgen-Streuselkuchen

Ein herrlicher Kuchen, der perfekt in den Spätsommer passt. Durch die leicht säuerlichen Zwetschgen und die buttrigen Streusel schmeckt er wunderbar saftig und frisch. Ich finde die Kombination aus weicher Frucht und Knusperschicht einfach unschlagbar. Natürlich könnt ihr statt Zwetschgen auch Pflaumen oder Äpfel verwenden. Mir persönlich schmeckt dieser Streuselkuchen aber mit frischen, reifen Zwetschgen und einer Prise Zimt in den Streuseln am allerbesten.

Zutaten: 30×20 cm (verstellbarer Backrahmen)
Boden:
- 125g weiche Butter
- 60g Zucker
- 40ml Milch
- 2 Eier Gr. M
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt

- 150g Mehl
- 4,5g Backpulver (ca.1 TL)

- ca.800-1000g Zwetschgen

Streusel:
- 75g kalte Butter
- 60g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ½ TL Zimt
- 130g Mehl

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Ränder einfetten.

Die Zwetschgen gründlich waschen, entkernen und vierteln.

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät vermengen, gleichmäßig in der Form verstreichen und mit den Früchten belegen. Diese dabei leicht in den Teig drücken. Zuletzt die Streuselzutaten kurz verkneten, in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene in 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.
Den Kuchen kurz ruhen lassen, vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen lösen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!