

Zwetschkenkuchen mit Streusel

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Herbst

Obst

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Boden Eier trennen und Schnee schlagen, beiseite stellen. Butter abtreiben, abwechselnd Dotter und Zucker dazugeben, zuletzt das Obers. Anschließend das mit Backpulver vermischte Mehl und den Schnee unterheben.

Für die Topfenmasse Eier trennen und Schnee schlagen, beiseite stellen. Dotter, Zucker und Vanillezucker rühren. Mit Topfen, zerlassener Butter und Schnee vermengen.

Für den Streusel Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einer Gabel das Mehl so einrühren, dass sich Krümel bilden. Vom Herd nehmen und den Staubzucker mit der Gabel einmengen.

Kuchenteig fingerdick auf ein Blech streichen, Topfenmasse darüber streichen, mit halbierten Zwetschken belegen und die Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Heißluft goldbraun backen.



ZUTATEN

Boden:

15 dag Butter

12 dag Zucker

3 Eier

3 EL Schlagobers

20 dag glattes Mehl

½ Pkg. Backpulver

Topfenmasse:

20 dag Topfen

12 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

6 dag Butter

½ kg Zwetschken

Streusel:

10 dag Mehl

5 dag Butter

3 dag Staubzucker