

## Zwetschkuchen mit Zimt-Streuseln vom Blech



Zubereitung: 40 min

Backzeit: 45 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 25 min

**Zutaten für 1 Blech (z. B. Blechkuchen-Springform 42 x 29 cm):**

**Für den Teig:**

400 g Mehl

200 g Butter, zimmerwarm

100 g Zucker

1 Ei (Kl. L)

1 TL Vanillezucker

**Für den Belag:**

1 kg Zwetschgen (entsteint)

**Für die Zimt-Streusel:**

100 g Butter, geschmolzen

200 g Mehl

90 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

**Besonderes Werkzeug:**

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken

Blechkuchen-Springform oder normales Backblech mit höherem Rand

**Zubereitung:**

Aus den oben genannten Teig-Zutaten einen Mürbteig herstellen. Dafür alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts einen festen Teig herstellen. Das Backblech mit etwas Butter einpinseln (auch den Rand). Den Mürbteig direkt mit den Händen auf dem Blech verteilen und einen Rand von 1,5 bis 2 cm hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Boden des Mürbteiges einstechen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit der Innenseite nach oben auf dem Mürbteig verteilen. Ich mache dies immer Reihe für Reihe, damit so wenig wie möglich freie Stellen entstehen.

Den Backofen nun auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Zimt-Streusel die dafür genannten Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Den Teig in die Hände nehmen, leicht zusammendrücken, sodass große und kleine Streusel entstehen. So wie es einem lieb ist. ☺ Die Streusel auf dem gesamten Kuchen verteilen.

Den Kuchen nun auf mittlerer Schiene circa 40-45 min backen. Ab der 35. Minute würde ich nicht mehr so weit vom Backofen weggehen und den Kuchen immer im Blick behalten. Die Streusel können schnell zu dunkel werden. Die Streusel sollten eine goldbraune Farbe haben. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥