

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Zwetschgenstreusel-Kuchen

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Mehl und Zucker in einer Rührschüssel vermischen
- Lauwarme Milch mit der Trockenhefe anrühren und zum Mehl geben
- Das Ei, die Butter und die Prise Salz begeben und zu einem Teig kneten
- Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen
- Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen
- Nach der Teigruhe den Teig nochmals kurz durchkneten und rund auswallen
- Den ausgewallten Teig in eine gebutterte Form legen
- Die Zwetschgen darauf verteilen und im Ofen ca. 25 Minuten bei 180 °C Umluft backen
- In Zwischenzeit für die Streusel, den Butter, Zucker, Mehl und Zimt miteinander zerreiben
- Nach dem Backen die Streusel auf dem Kuchen verteilen und nochmals ca. 10 Minuten backen

## Zutaten

### *Kuchen:*

300 g	Mehl
80 g	Butter
200 g	Milch
1 Pck.	Trockenhefe
80 g	Zucker
1	Ei
Prise	Salz
700 g	Zwetschgen

### *Streusel:*

50 g	Butter
50 g	Zucker
75 g	Mehl
	Zimt