

Zwetschkuchen mit Zimt Streusel

Zutaten Teig:

150 g	Mehl
1 Tüte	Puddingpulver
	Vanillegeschmack zum kochen
120 g	Butter
60 g	Zucker
1	Ei
1 Msp.	Backpulver
1 Schuss	Rum



Zutaten Obstbelag:

600g	Zwetschgen
------	------------

Zutaten Zimt Streusel:

100 g	Mehl
75 g	Butter
50 g	Zucker
2 Tüten	Vanillinzucker
1 Tl	Zimt

Backofen vorheizen und auf mittlerer Schiene backen.

Umluft 160°

Ober-/Unterhitze 180°

Backzeit: 40 Min.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse kneten.
2. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und einen Rand hochziehen.
3. Mit den entkernten, halbierten Zwetschgen belegen.
4. Die Zutaten für die Zimt Streusel verkneten und auf den Kuchen verteilen.
5. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 40 Min. Im Backofen backen.

Tipp: Der Kuchen ist ein Genuss noch warm mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne.