



Zwetschkuchen mit Zimtstreusel

- Butter und Mehl für die Form
- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier*
- 350 g Halbweissmehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 600 g Zwetschgen*
- 30 g Halbweissmehl
- ½ TL Zimt
- 30 g Zucker
- 20 g Butter, kalt

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für eine Springform à ca. 26 cm = ca. 12 Stück

Für die Streusel 30 g Mehl, Zimt und 30 g Zucker mischen. 20 g Butter in Würfelchen schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse mischen, kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. 300 g Butter und 300 g Zucker mit einem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eier nacheinander dazugeben. Mehl, Haselnüsse und Backpulver darunter rühren. In die Springform geben und glattstreichen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und leicht überlappend auf dem Teig verteilen. In der oberen Ofenhälfte 50–60 Minuten backen. Streusel darauf verteilen und weitere 10 Minuten fertig backen, die Streusel sollten leicht Farbe annehmen. Nadelprobe machen.