



Zwetschkuchen mit Streusel vom Blech

Ein Klassiker der Zwetschgenzeit

Zubereitung

1. Mehl, Puddingpulver, Butter, NATURATA Rohrohrzucker, Eier und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech geben und mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen. Zwetschgen entkernen, halbieren und auf den Teig geben.
2. Mehl, Butter, NATURATA Rübenzucker, NATURATA Vanillezucker und Zimt vermengen und zu Streusel verkneten. Anschließend die Streusel auf den Kuchen geben.
3. Den Kuchen für ca. 40 Minuten bei 180°C im Ofen goldbraun backen. Den leicht abgekühlten Zwetschkuchen mit NATURATA Puderzucker gleichmäßig bestreuen.
4. Tipp: Am besten schmeckt Zwetschkuchen, wenn er noch warm ist.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 120 g Rohrohrzucker
- 100 g Rübenzucker
- 4 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 1 kg Zwetschgen
- 300 g Mehl
- 2 Stück Puddingpulver
- 250 g Butter
- 2 Stück Ei
- 1 TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 2 TL Zimt