Vanille-Zwetschkenkuchen mit Streuseln

70—90 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Mürbteig für den Kuchen zubereitet. Für diesen werden die Zutaten vermischt und anschließend mit den Händen kräftig zu einem Teig verknetet. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt für etwa 25 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit kann der Teig für die Streusel vorbereitet werden. Dafür werden 120g Butter, 140g Zucker, 170g Mehl mit der Packung Kotányi Vanillezucker Bourbon, 1 TL Kotányi Zimt und einer Prise Salz miteinander vermischt. Mit den Händen wird die Masse zu Streusel verknetet.
3. Jetzt kann der Ofen auf 180 °C vorgeheizt und die Zwetschken gründlich gewaschen, halbiert und entkernt werden.
4. Im nächsten Schritt wird der kühl gestellte Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt.
5. Der ausgerollte Teig wird nun in eine mit Backpapier ausgelegte runde Backform gegeben. Teig der über die Backform hinaussieht, kann hübsch zu einem Rand geformt werden.
6. Nun werden die halbierten Zwetschken darauf gleichmäßig verteilt und danach mit den Streuseln bestreut.
7. Der Kuchen benötigt etwa 45 Minuten Backzeit bei 180°C.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Zwetschken

Für den Mürbteig

300 g	Mehl
200 g	Weiche Butter
100 g	Zucker
1	Bio-Ei
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Zimtstreusel

120 g	Butter
140 g	Zucker
170 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob