

Rezept

Zwetschgen-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Zwetschgen-Streusel-Kuchen, am 18.12.2025

Zutaten

200 g weiche Butter

200 g Mehl

75 g gehobelte Mandeln

500 g Zwetschgen

160 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter mit Zucker, Mehl und gemahlenen Mandeln zu Streuseln verkneten.

- 2.** Etwa drei Viertel der Streusel in die Form geben und am Boden andrücken. 50 g gehobelte Mandeln darauf verteilen, Speisestärke darüber stäuben.

- 3.** Die Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen, auf den Boden legen. Die restlichen Streusel und die übrigen gehobelten Mandeln darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 30 Min. goldbraun backen.