Rezept

Zwetschgen-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Zwetschgen-Streusel-Kuchen, am 03.05.2024

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.