

Rezept

Zwetschgenstreusel mit Stevia

Ein Rezept von Zwetschgenstreusel mit Stevia, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

0,3 g Steviosid-Extrakt	1 TL Honig oder Reissirup
¼ l lauwarmer Milch (1,5 %)	1 Würfel Hefe (42 g)
500 g Mehl (Type 550)	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise Salz	Vanillepulver
1 – 2 Eier oder 2 Eigelb	80 g weiche Butter
Mehl zum Arbeiten	

Für den Belag

1 ½ kg Zwetschgen	100 g Butter
70 g Stevia® Groovia	100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	1 Msp. Backpulver
1 Msp. Zimt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blech von 35 × 40 cm (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Hefeteig zubereiten und mit einem Küchentuch abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig auf wenig Mehl kurz durchkneten und vor der weiteren Verarbeitung zugedeckt »entspannen« lassen. Den Teig auf wenig Mehl in Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals zugedeckt ca. 5 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen die Zwetschgen waschen, entsteinen und am oberen und unteren Rand leicht einschneiden. Den Hefeteig mit den aufgeklappten Zwetschgen dachziegelartig belegen.
4. Für die Streusel die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz verkneten. Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 30 – 35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und warm genießen.