



Zwetschkencuchen backen

Zutaten:

200g Mehl
 150g Zucker
 120g Butter
 75g Maizena
 2 kleine Eier
 6g Backpulver
 Geriebene Zitronenschale, Salz

Fülle:

650g Zwetschken
 150g Zucker
 2 TL Zimt

Brösel:

200g Mehl
 125g Butter
 8g Vanillezucker
 50-60g Walnusskernbruch

Zubereitung

1. Trockene Zutaten mischen, mit Butter zerbröseln.
2. Eier hineinkneten und den Teig für 35min im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Zwetschken entkernen und vierteln.
4. Zucker mit Zimt mischen und auf die Zwetschken streuen. 10min stehen lassen.
5. Runde Kuchenform mit Butter ausschmieren und mit Brösel bestreuen.
6. Kuchenteig kreisförmig ausrollen und in die Backform legen.
7. Zwetschken ebenfalls in die Form geben, gleichmäßig verteilen.
8. Bröselteig zusammenstellen, Nüsse hineinmischen.
9. Brösel auf dem Kuchen verteilen.
10. Auf dem untersten Regal bei 180°C hell backen. (ca. 40min)



Idee: Szokys Küche:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMuAHDAG1i--SV3rnYaz&index=14>