

# Zwetschkuchen mit Zimtstreusel

*reicht für 1 Kuchenblech*

## Zutaten

### Hefeteig:

kleiner Korb Zwetschgen (ca. 1.5 kg)  
375 g Mehl  
30 g Hefe  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
50 g flüssige Butter  
Mehl zum Bearbeiten

### Zimtstreusel:

375 g Mehl  
225 g Zucker  
225 g Butter (flüssig und lauwarm)  
4 gestr. TL Zimt  
1½ Pk Vanillezucker

*Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Backzeit ca. 30 Minuten (bei 175°C)*

1. Zwetschgen entsteinen. Für die Zimtstreusel Mehl mit Zucker, Zimt, Vanillezucker in einer Schüssel (Ø ~20 cm) mischen. Die flüssige Butter mit einer Gabel unterrühren, so dass schöne dicke Streusel entstehen.
2. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker auf die Hefe streuen, restlichen Zucker, Salz am Rand der Schüssel verteilen. Etwas lauwarme Milch auf die Hefe gießen. Hefe in der Milch durch leichtes Umrühren auflösen und anschließend den Vorteig bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine od. mit einem Rührlöffel verrühren. Das Ei, die restliche Milch und die lauwarme Butter zum Teig geben und nochmals verrühren.
3. Den Teig mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen (im Backofen bis max. 40°C). Den gegangenen Teig nochmals mit den Knethaken des Handrührers etwa 10 Minuten kneten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit den Zwetschgen sehr dicht belegen. Streusel darüber geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten bei 175°C backen.

*Hefeteig reicht für 1 Blech und evtl. noch eine Tarteform (Ø 30 cm). Den Teig kann man einfrieren.*

*Für eine Tarteform braucht man ca. 850 g Zwetschgen und für die Streusel 250 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 TL Zimt.*

*Man kann den Kuchen auch ohne Streusel backen. Er wird dann vor dem Backen dünn mit Zimt bestreut und nach dem Backen noch mit etwas Zucker.*

