Zwetschgenkuchen mit Nuß-Streuseln

Pflaumenkuchen mit Streuseln. Der Hefeteig wird mit Trockenhefe zubereitet

Zutaten:

Für den Teig:
300g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
150ml lauwarme Milch
50g Butter
1 Ei

Für die Streusel:
100g Mehl
180g Butter
100g gemahlene Haselnüsse
180g Zucker

Für den Belag:
2kg Zwetschgen
einen halben Teelöffel gemahlenen Zimt

Fett für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl und Trockenhefe mischen. Zucker, Milch, Butter in kleinen Stückchen und das Ei zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zudecken und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und die Pflaumen-Hälften nochmal längs einschneiden.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech fetten.

Den Teig auf eine bemehlten Fläche geben, gut durchkneten, etwas ausrollen. Teig auf das Backblech legen und auf dem Blech ausrollen.

Zwetschgen auf dem Teig verteilen, dicht an dicht aufsetzen. Zimt über die Pflaumen streuen. Den Teig mit den Zwetschgen für weitere 10 Minuten gehen lassen,

Für die Streusel das Mehl, gemahlene Haselnüsse Zucker und Butterflocken mit den Händen in einer Schüssel zu Streusel verkneten. Die Streusel gleichmäßig über die Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 35 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Eigentlich sollten die Streusel süß genug sein, wenn Ihnen die Pflaumen trotzdem zu sauer sind kann nach dem Backen etwas nachgezuckert werden.