

Zwetschkuchen mit Knusperstreusel – yamyam <3

Zuerst solltet ihr alle Zutaten für den Kuchen bereitstellen. Das bedeutet, ihr entsteint zunächst eure Zwetschgen. Für einen Kuchen (28cm) braucht ihr ca. **1250g Zwetschgen**. Außerdem toppen wir den Kuchen mit den megaleckeren Knusperstreuseln und auch die bereitet ihr schon vor. Denn der fertige Quark-Öl-Teig geht sonst sehr schnell auf und sollte zügig verarbeitet und belegt werden.

Also Reihenfolge: Zwetschgen entsteinen, Streusel machen, Backofen vorheizen auf 180 Grad, Teig herstellen....backen...essen ;))

Zutaten für die Knusperstreusel:

- 175g Mehl
- 100g Zucker
- Zimt
- 100g Butter

Mehl, Zucker und etwas Zimt (nach Geschmack) verrührt ihr miteinander. Die Butter erhitzt ihr in einem Topf oder in der Mikrowelle (vorsichtig) bis sie flüssig ist. Nun lasst ihr die flüssige Butter langsam in das Mehl-Zucker-Gemisch einfließen und rührt das Ganze dabei mit dem Rührgerät, ebenfalls langsam. Fertig. (*Ofen vorheizen: 180 Grad Ober/Unterhitze*)

Zutaten für den Quark-Öl-Teig (doppelte Menge):

- 500g Mehl
- 250g Quark (20%)
- 1 Päckle Backpulver
- 8 Esslöffel Öl
- 6 Esslöffel Milch
- 1 Ei
- 150g Zucker
- 1 Hand voll Kuchen- oder Semmelbrösel

Das Rezept für den Teig reicht für 2 Kuchen und es lohnt sich aber das Rezept trotzdem so zu machen, denn die Hälfte gefriert ihr einfach ein. Den restlichen Teig werdet ihr eh zackig wieder auftauen, weil er so lecker schmecken wird;) Dazu lasst ihr ihn einfach bei Zimmertemperatur auftauen und verarbeitet ihn dann weiter.

Gebt alle Zutaten in eine große Rührschüssel und verarbeitet sie mit dem Rührgerät oder eurer Küchenmaschine zu einem fluffigen, geschmeidigen Teig. Den Teig welt ihr gleichmäßig aus. Dabei nicht vergessen, die Arbeitsfläche vorher zu bemehlen. Legt den ausgewellten Teig in eine gefettete Springform und bestreut ihn mit einer Handvoll Brösel gleichmäßig. Die Brösel binden den Saft, der im Ofen entsteht. So weicht euch der Boden nicht auf. Nun belegt ihr den Teig mit euren vorbereiteten Zwetschgen und verteilt gleichmäßig die Streusel darauf. Den Kuchen schiebt ihr dann für ca. 50 Minuten ab in den Ofen!

