Zwetschgenkuchen mit Streusel

Im Ofenzauberer von Pampered Chef®

Dieses Rezept ist für den TM geschrieben, kann aber auch auf herkömmliche Weise mit dem Handrührgerät hergestellt werden.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Hefeteig:

Milch, Hefe und Butter in den Mixtopf geben und 3 Min/37 °/Stufe 2 erwärmen. Dann restliche Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min./Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschen entkernen, den Ofenzauberer fetten und die Streusel herstellen.

Streusel:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 verrühren.

Den Teig mit Hilfe der Teigrolle in den Ofenzauberer rollen und mit Zwetschgen belegen.

Die Streusel darauf verteilen und je nach Geschmack mit Zimt bestreuen.

Bei 200 ° 50 Minuten auf Ober– Unterhitze backen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Geschmack mit Puderzucker aus dem Streufix besteuen.

Zutaten:

Hefeteig:

130 ml Milch

40 g Butter

1 Ei

50 g Zucker

1 Päckchen Trockenhefe

350 g Mehl

1 kg Zwetschgen

Streusel:

200 g Mehl

80 g Zucker

100 g Butter (zimmerwarm)

Etwas Zimt

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN