



Zwetschkuchen mit Streusel

Dieser Streuselkuchen ist während der Zwetschgenzeit einer meiner Lieblingskuchen. Die liebe das saftige und säuerliche der Zwetschgen. Die Zugabe von Mohn gibt dem Kuchen noch das Gewisse etwas. Wer mag, kann den Zwetschkuchen mit geschlagener Sahne servieren.

Zutaten

Streusel

85 g Mehl
50 g Butter
50 g Zucker
1 Messerspitze Zimt

Teig

600 g Zwetschgen
180 g Butter, weich
90 g Zucker, (1)
3 Stück Eigelb
3 Stück Eiweiss
90 g Zucker, (2)
180 g Mehl
60 g Mohn
1 Messerspitze Zimt

Zubereitung

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker und Zimt zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse verreiben. Wer möchte, kann die Zutaten in den Thermomix geben und während 5 – 6 Sek./Stufe 6 mixen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.



Ofen Auf 180° Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform oder eine Form mit Heheboden mit einem Durchmesser von 24 cm mit Backtrennspray einsprühen. Wer keinen Backtrennspray hat, Form mit Butter gut ausbuttern.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Die weiche Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Den Zucker (1) beifügen und kräftig weiterschlagen. Ein Eigelb nach dem andern unterrühren und noch so lange weiterschlagen, bis die Masse sehr hell geworden ist.

Die Eiweiss sehr schaumig aufschlagen. Nach und nach den Zucker (2) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine schneeweisse, feinporige Masse entstanden ist.

Das Mehl sieben und mit dem Mohn vermischen.

Mit einem Spatel abwechselnd den Eischnee und das Mohnmehl unter den Teig heben, dann in die vorbereitete Form füllen. Mit den halbierten Zwetschgen belegen.



Kuchen mit dem beiseite gestellten Streusel bestreuen.



Den Zwetschkuchen im 180 Grad heissen Ofen während 40 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 Grad erhöhen und weitere 15-20 Minuten backen. Die Oberfläche des Kuchens sollte leicht goldbraun sein.

