

Zwetschken-Streuselkuchen mit dem Thermomix

Mit unserem Rezept für einen feinen Zwetschken-Streuselkuchen mit dem Thermomix zeigen wir dir wie einfach Kuchen Backen funktioniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Zwetschken
100 g	Zucker
200 g	Butter kalt (in Stücken)
300 g	Mehl
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den einfachen **Zwetschken-Streuselkuchen mit dem Thermomix**, die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Den Zucker mit der kalten Butter, Mehl und das Ei in den Mixtopf geben und für zirka 10 Sekunden mit Stufe 5 verrühren.
2. Zirka die Hälfte der Streusel in einen gefettete 20er Springform geben und für den Boden fest andrücken. Die Zwetschken gleichmäßig auf den Teig verteilen und mit etwas Zimt bestäuben. Abschließend die restlichen Streusel darüber verteilen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Zwetschken-Streuselkuchen für zirka 45 Minuten backen.

Tipp