

The Pastry Chef

Rezept Zwetschgen-Streuselkuchen (vegan)



Zutaten für den Boden:

- 150 g Margarine + etwas zum Einfetten der Springform
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag und die Streusel:

- 700 g Zwetschgen
- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 175 g Mehl
- 1 Prise Salz

So geht's:

1. Eine Springform (*Rund*: Durchmesser 26 cm oder *Quadratisch*: 24x24 cm) mit Margarine einfetten.
2. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Dann auf Seite stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für den Boden Margarine, Zucker, Mehl und Salz verkneten. Den Teig in die vorbereite Springform geben und flach drücken.
5. Die Zwetschgen auf dem Boden verteilen.
6. Für die Streusel Margarine, Zucker, Mehl und Salz verkneten. Über die Zwetschgen in Streuseln verteilen.

7. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für etwa 40 Minuten backen.
8. In der Springform auskühlen lassen. Fertig!