

Streuselkuchen Zwetschgen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
36 * 26 cm



Zubereitungszeit
1 Stunde



Backzeit
45 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

600 gr Weizenmehl (Typ 550)

250 gr weiche Butter

200 gr Zucker

2 Eier

3 Tl. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

eine Prise Salz

Belag

1 kg körniger Frischkäse

150 gr Joghurt

200 gr Zucker

4 Eier

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 Pkg. Vanillezucker

Zitronenschale oder -Aroma nach Belieben

Waldbeeren nach Geschmack (optional)



Zubereitung

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen.

Teig: die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und kurz mit den Händen durchkneten. 2/3 des Teiges in das Blech geben und mit einem Teigroller ausrollen, so dass der ganze Blechboden gleichmäßig bedeckt ist.

Die Zutaten der Füllung miteinander gut verrühren und auf den Teig gießen. Restliche Streusel auf dem Belag verteilen. Nach Lust und Laune kann man die Oberfläche auch mit Waldbeeren dekorieren.

Ca. 45 Minuten backen, bis die Streusel eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

