



## Zwetschkenkuchen mit Zimtstreuseln

(für eine Form mit 26cm )

### Rührteig

250g Mehl  
250ml Ländle Buttermilch  
170g Zucker  
3 Eier  
½ Pckg. Backpulver  
½ TL Kardamom gemahlen  
½ TL Ingwer gemahlen

500g Zwetschken

### Streusel

70g Mehl  
30g geriebene Haselnüsse  
50g Zucker  
1 TL Zimt  
70g Ländle Butter in kleinen  
Flocken  
Ländle Butter für die Form

Backrohr auf 200° Ober-/Unterhitze  
vorheizen.

Kuchenform gründlich ausbuttern.

Die Zwetschken waschen, entsteinen und vierteln. Für die Streusel alle Zutaten mischen und mit den Knethaken des Handmixers verkneten bis der Teig eine streuselartige Konsistenz erreicht. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Rührteig alle Zutaten vermischen. Den Teig in die Kuchenform gießen und mit den Zwetschken belegen.

Dann die Streusel darauf verteilen. Kuchen etwa 35-40 Minuten backen. Evtl. abdecken, wenn die Streusel zu dunkel werden.