



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.