



Zwetschkuchen ein Traum

Zutaten:

300 g Dinkelmehl 630
2 Msp. Backpulver
2 Pck. Puddingpulver Vanille
240 g Butter/Margarine
120 g Zucker
2 Eier
2 Pr. Salz
4 Tr. Rum Aroma
Zwetschgen (ca. 1 kg)

Streusel:

200 g Dinkelmehl 630
150 g Butter
120 g Zucker
2 TL Black & White
2 TL Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 30 Sek/Teigstufe zu einem Teig verkneten. Der Teig ist sehr klebrig.

Teig mit Hilfe des kleinen Mix`N Scraper Schabers aus dem Mixtopf nehmen und auf der White Lady verteilen. Mit bemehlten Händen verdrücken und den Rest mit dem Teigroller ausrollen.

Zwetschgen entkernen, vierteln und auf den Teig legen.

Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben. (Mixtopf muss nicht extra gereinigt werden)

5 Sek/St. 5 zu Streuseln verarbeiten, sollte die Zeit nicht reichen (es kommt auf die Konsistenz der Butter an), dann kann der Vorgang nochmal wiederholt werden.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Wir genießen diesen Kuchen mit Sahne. Sahne hat man in 30 Sekunden mit dem Sahne Quick geschlagen.