

Feuriger Zwetschkuchen mit Zimtstreuseln



Rezept Nr. 28

Zutaten (1 Kuchen):

150g Mehl, 1 Pck. Puddingpulver (Sahne), 120g Butter, 60g Zucker, 1 Ei, 1 Msp. Backpulver, 1 Schuss Rum, ½ kg Zwetschgen, 3 EL Feuerzauber, 100g Mehl, 75g Butter, 50g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, 1 TL Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Mehl bis zum Rum zu einem glatten Teig verkneten. In eine Springform geben und einen Rand hochziehen. Mit den entkernten, halbierten Zwetschgen belegen. Dann 3 EL Feuerzauber erhitzen und über die Zwetschgen gießen. Aus den Zutaten vom Mehl bis zum Zimt, Streusel kneten und auf dem Kuchen verteilen. Bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen.

Feuriger Zwetschkuchen mit Zimtstreusel



Guten Appetit!

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee