



Zwetschkuchen

kommt immer gut an

Zutaten

1 kg Zwetschgen entkernt, geviertelt
Fett für das Blech

Zutaten Teig

500g Mehl
200g Butter
3 Eier
50g Hefe
1.25dl Milch
200g Zucker
1 Prise Salz
3 Schuss Rum
50ml **St. Galler Leinöl**

Zutaten Streusel

300g Mehl
225g Butter
150g Zucker
1 KL Vanillezucker
3 TL Zimt

Zubereitung

1. Alle Zutaten vom Mehl bis zum Rum zu einem glatten Teig kneten.
In eine Springform geben und einen Rand hochziehen.
2. Mit den entkernten, halbierten Zwetschgen belegen.
3. Leinöl über die Zwetschgen träufeln.
4. Aus den Zutaten vom Mehl bis zum Zimt: Streusel kneten und diese auf dem Kuchen verteilen.
5. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 35–40 Minuten backen.

QUICK-INFOS

Rezept für: 1 Rundblech

Vorbereitung: 30 min.

Backzeit: 35–40 min.

Tipps:

Kuchen am Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

