

# Saftiger Zwetschgen-Mandel-Kuchen mit Streuseln



Nach einem kleinen Ausflug nach Mailand mit einer Freundin kam ich gestern Abend wieder in Deutschland an und musste heute erst mal den Kühlschrank auffüllen. Also ging es mal wieder zu unserer Farm des Vertrauens außerhalb der Stadt, um leckeres Gemüse und tolles Obst einzukaufen.

Billy gab mir eine Tüte Zwetschgen mit, um daraus einen Kuchen zu backen und Naschkater war natürlich Feuer und Flamme. Erstmals musste ich kurz stöbern, was an Zwetschgenrezepten schon alles auf dem Blog gelandet ist. Omas [Zwetschgenkuchen mit Hefeteig](#) und von mir ergänzten Streuseln zum Beispiel. Oder ein [Käsekuchen mit Zwetschgen](#).

Einen Rührteig mit Zwetschgen und Streuseln gab es allerdings noch nicht und so variierte ich mein Brownierezept, indem ich geröstete Mandeln in den Teig gab und 1/3 der Streuselmasse vom [Mohn-Streusel-Kuchen](#) nahm.

Da ich nicht sicher war, wie sehr die Zwetschgen saften, habe ich den Kuchen etwas zaghafter belegt und die Zwetschgen nicht überlappt. Nächstes Mal würde ich mehr nehmen (im Rezept habe ich die Menge schon etwas angepasst) und die Reihen enger und überlappend auf den Teig setzen, damit mehr Frucht auf dem Kuchen ist.

Auf jeden Fall ist der Zwetschgen-Mandel-Kuchen super saftig und fluffig, nicht zu süß und die Zwetschgen steuern eine wunderbare, leicht säuerliche Fruchtnote bei. Und mal ehrlich – Streuselkuchen jeder Art gehen doch immer, oder? =D



Für eine Form ca. 26 cm Durchmesser:

**STREUSEL:**

50 g Butter, zerlassen

80 g Mehl

35 g Rohrzucker

**TEIG:**

140 g Butter, zerlassen

180 g Rohrzucker

3 Eier

280 g Mehl

2 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$  TL Salz

110 g Mandeln, geröstet und sehr fein gehackt/grob gemahlen

80 ml Wasser

Circa 900-1000 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel alle drei Zutaten in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker vermischen. Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und zur Butter-Zucker-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Backofen vorheizen auf 170 °C Umluft.

Den Teig in die gefettete Backform geben und glatt streichen.

Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen, dann die Streuselmasse darüberkrümeln.

Den Kuchen etwa 30–35 Minuten backen, bis bei einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holz hängen bleibt und die Streusel goldbraun sind.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön – bei dem Sommerwetter kommt man ja definitiv in Urlaubsstimmung, wenn man nicht schon unterwegs ist.

Eure Judith