

ZWETSCHGEN-HEFESTREUSELKUCHEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
Backen: ca. 50 Min.
Für die Brownies- und Blechkuchenform «Lupf-Rutsch», grosser Einsatz, gefettet, oder ein rechteckiges Blech, mit Backpapier belegt
Ergibt 36 Stück

600 g Mehl

¼ TL Salz

3 EL Rohrzucker

1 Päckli Vanillezucker

½ Würfel Hefe (ca. 20g),
zerbröckelt

60 g Butter, in Stücken,
weich

3½ dl Milch, lauwarm

1,3 kg Zwetschgen, halbiert,
(ergibt ca. 1,2 kg)

150 g Mandelstifte

100 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

3 EL Rohrzucker

100 g Butter, weich

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig etwas flach drücken, in der Grösse des Blechs auswallen, in die vorbereitete Form legen. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, etwas hineindrücken.
3. Mandelstifte und alle restlichen Zutaten mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
4. **Backen:** Blech in die unteren Hälfte des kalten Ofens schieben, ca. 50 Min. bei 180 Grad backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, in Stücke schneiden, aus der Form heben, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Der Zwetschgen-Hefestreuselkuchen schmeckt frisch am besten.

Stück: 167kcal, F 8g, Kh 19g, E 4g

