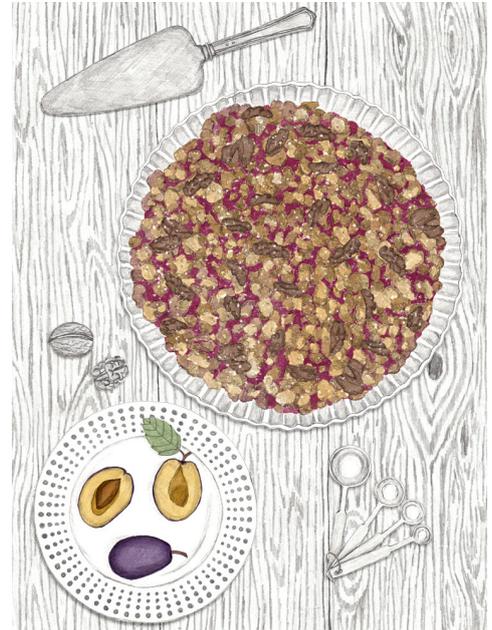


## Blitzschneller Zwetschken Streuselkuchen

### Zutaten

190 g weiche Butter  
 130 g Zucker (weiß oder Rohrzucker)  
 210 g Mehl (funktioniert auch mit Vollkornmehl)  
 170 g gemahlene Walnüsse  
 50 g Walnüsse  
 700 g Zwetschken  
 1 Prise Salz  
 1/2 TL Zimt

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)  
 Dauer: 30 min + 45 min Backzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Mehl, Salz, Zimt und gemahlene Walnüssen zu Streuseln vermischen. Das funktioniert gut mit den Händen oder mit Hilfe von zwei Gabeln. Falls die Streusel zu klumpig sind einfach noch etwas Mehl hinzufügen bis sie eine gute Konsistenz bekommen und nicht zu sehr zusammenkleben.

Für den Kuchenboden ungefähr drei Viertel der Streusel in die Springform geben und gleichmäßig andrücken. Den Kuchenboden für ca. 10 min im vorgeheizten Backofen vorbacken. Dadurch saugt er sich später nicht mit der Flüssigkeit der Zwetschken voll.

Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Dann im Kreis fächerartig mit der Schnittfläche nach unten auf dem Boden anordnen. Die restlichen Streusel obenauf verteilen. Die Walnüsse grob zerkleinern und auf den Kuchen streuen. Im Backofen für 35 - 40 min goldbraun backen. Falls die Nüsse dunkel werden, kann man den Kuchen in den letzten 10 min mit Alufolie abdecken.

Der Kuchen sollte innerhalb von 2 Tagen aufgegessen werden. Gutes Gelingen!

*Hast du das Rezept nachgebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*