



Zwetschkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Blech

250 g	Mehl	2 EL	Milch
1 Prise	Salz	150 g	Butter
150 g	Zucker	2	Eier
1/2 P.	Backpulver	1 Schuss	Rum
	Für den Belag:	600 g	Zwetschgen
	Für die Streusel:	150 g	Mehl
125 g	Butter	100 g	Zucker
2 P.	Vanillezucker	2 TL	Zimt

Zubereitung

Zubereitung

1. Für den Boden: Zucker, Butter und Salz cremig schlagen, danach die Eier unterrühren.
2. Die trockenen Zutaten mischen und zum Teig geben.
3. Den Rührteig auf ein kleines Blech oder in eine Springform geben.
4. Darauf die entkernten und halbierten Zwetschgen geben.
5. Aus den restlichen Zutaten die Streusel krümelig kneten.
6. Streusel auf dem Kuchen verteilen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 35 - 40 Min. backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Zwetschgenkuchen

Stand 19.04.2022