



Zwetschgen - Streuselkuchen

Streusel

175 g Weissmehl
100 g Zucker

1 Prise Salz
100 g Butter
1 Ei, verklopft, die Hälfte beiseitegestellt

Füllung

800 g Zwetschgen, halbiert
2 EL Puderzucker
450 g Nature Joghurt
100 g Zucker
3 Eier
1 Päckli Vanillzucker
1 ½ EL Hartweizengriess

Halbierte Zwetschgen mit der Wölbung nach oben auf dem Streusel verteilen. Puderzucker darüberstreuen. Joghurt und alle Zutaten gut verrühren. Masse über die Zwetschgen giessen, beiseitegestellter Streusel darüberstreuen.

Backen: 1h in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Auskühlen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Erfolg !

Zubereitung

Mehl und alle Zutaten bis und mit Ei mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse krümelig ist. Die Hälfte davon in die vorbereitete Form geben, gleichmässig verteilen, etwas andrücken, restliche Streusel beiseitestellen.

Die Früchte
vom Sunnehof

