

## Zwetschgen-Streuselkuchen



### Zutaten:

#### Für den Teigboden:

- 300 g Mehl
- 80 g feiner Zucker
- 1 Packung Backpulver (ich hatte die Mischung mit Safran)
- Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 150 g Quark
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 60 ml Milch
- Abrieb einer halben Bio-Orange

#### Für die Mandelschicht:

- 2 Eiweiß
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Zucker

#### Zum Belegen:

- 1 kg Zwetschgen, halbiert und entkernt
- Nach Belieben etwas Zwetschgenwasser

#### Für die Streuseln:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 120 g Butter
- ½ TL Zimt



## Zubereitung

Für den Teigboden das Mehl mit Backpulver vermischen. Die zwei Eier trennen. Den Quark mit zwei Eigelbe, Sonnenblumenöl, Milch, Zucker, Vanillemark, Orangenabrieb und einer Prise Salz mit dem Rührbesen gründlich verrühren.

Die Hälfte des Mehl-Backpulvergemisches mit einem Sieb auf die Quarkmasse sieben und untermengen. Dann erst das restliche Mehl mit der Hand oder dem Knethaken des elektrischen Rührgerätes einmischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz kreisrund ausrollen. Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas flüssiger Butter fetten. Den Teig in die Form geben und einen ca. 5-6 cm hohen Rand formen.

Für die Mandelschicht die beiden Eiweiße und 40 g Zucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät halbfest aufschlagen. Dann die gemahlene Mandeln untermischen. Die Mandelmasse schnell auf den Quarkboden verteilen. Tipp: Bevor die Zwetschgen auf die Mandelschicht verteilt werden, streiche ich gerne eine dünne Schicht ungesüßtes Pflaumenmus oder Mirabellenmus auf die Mandelmasse.

Nun die halbierten und entkernten Zwetschgen dicht aneinandergereiht auf den Kuchen anordnen. Tipp: wer möchte, kann nun die Zwetschgen mit Zwetschgenwasser (oder Zibärtle) aromatisieren.

Zum Schluss in einer Schüssel 200 g Mehl, Zimt, 100 g Zucker und 120 g kalte Butterflocken zu Streusel kneten. Die Streusel locker über die Zwetschgen verteilen. Den Kuchen im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 1 Stunde backen.