

## Zwetschkuchen mit Tonkabohne



### Zutaten:

(Für eine Spring- oder Tarteform von 28 cm Ø)

- 300 g Mehl
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 180 g hellbrauner Rohrzucker
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei (Größe M)
- ca. 800 g Zwetschgen
- 1/2 TL Zimtpulver
- 2 gestrichene EL hellbrauner Zucker
- 1 kleine Tonkabohne (Gewürzhandel oder Apotheke)  
Tonkabohnen haben einen süßlichen, der Vanille-Rosen  
ähnlichen Geschmack.



### Zubereitung

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei dazugeben. Mit den Fingerspitzen alle Zutaten zerkrümeln, bis kleine Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel als Boden in die Form drücken.

Für die Füllung die Zwetschgen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Zwetschgen auf dem Boden verteilen und mit Zimtpulver und Zucker bestreuen. Die Tonkabohne mit der Muskatnussreibe fein reiben und unter den restlichen Streuselteig mischen. Die Streusel auf die Zwetschgen streuen.

Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.

Tipp: Falls die Zwetschgen viel Saft ziehen, den Kuchen bei 160° Unterhitze, in der ersten Rille von unten noch 10 Min. nachbacken.

Je nach Säure der Zwetschgen braucht der Kuchen noch etwas Süsse. Einfach den Kuchen kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker betreuen.

Mit fluffig geschlagener Schlagsahne, parfümiert mit echtem Bourbon-Vanillezucker, ist diese Spätsommer-Sünde einfach der Hit.