

Zwetschgen-Apfelkuchen mit Zimtstreusel

Zutaten für den Teig:

- 250ml Milch
- 125g weiche Butter
- 20g Hefe
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Vanillezucker
- 1 Abrieb einer Bio- Zitrone
- 500g Mehl

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und 30-45 Min. zugedeckt gehen lassen!

Belag:

- 800g Zwetschgen entsteint und geviertelt
- 400g Äpfel (süß-säuerlich) schälen und vierteln
- 1 Zitrone über die Äpfel pressen (damit sie nicht braun werden)

Zutaten für die Streusel:

- 150g Zucker
- 1TL Zimt
- 150g Butter weich
- 200g Mehl

Alle Zutaten in dem Mixtopf und 15 Sek/Stufe 6 verrühren.

Tina Marz

Selbstständige Pampered Chef© Beraterin

Zubereitung:

- White Lady /oder Ofenzauberer fetten und bemehlen
- Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen
- Hefeteig mit dem Teigroller ausrollen
- Obst auf dem Kuchen verteilen (ein bisschen in den Teig reindrücken)
- Streusel darüber streuen
- 30-35 Minuten backen

Dazu passt am besten Schlagsahne!

Guten Appetit!

