

# ZWETSCHKEN-STREUSELKUCHEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Tortenboden und Streusel:

- 300 g griffiges Mehl
- 170 g Zucker
- 180 g Butter
- 1 P. Vanillezucker

### Pudding:

- 1/2 l Milch
- 1 P Puddingpulver Vanille
- 2-3 EL Zucker
- 1 TL Stärkemehl

### Belag:

- 500 g Zwetschken / Pflaumen  
(entkernt gewogen)

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

4-5 EL der Milch mit Puddingpulver, Zucker und Stärkemehl glattrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und den Pudding nach Packungsanleitung kochen. Danach etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren damit sich keine Haut bildet.

Für die Streusel und den Tortenboden Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker vermengen, durchkneten und grob zerbröseln.

Ca. 2/3 der Masse in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm) geben und fest andrücken. Den abgekühlten Pudding auf den Tortenboden geben und gleichmäßig verstreichen. Zwetschken waschen, trocken tupfen, entkernen und vierteln. Den Kuchen dicht mit Zwetschken belegen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Den Streuselkuchen in Backrohr ca. 40-50 Minuten backen bis die Streusel eine schöne goldbraune Farbe haben.