

Zwetschgen-Streuselkuchen

Zwetschgenkuchen gehört zu unseren absoluten Lieblingen. Vor allem frisch aus dem Ofen hat er bei Romed allerdings noch lauwarm oft wirklich schlechte Überlebenschancen.

Umso größer war meine Freude, als ich bei einem unserer Urlaube tatsächlich Zwetschgen entdeckte. Natürlich gab es am Abend in unserem Airbnb sofort Eis mit Zwetschgenröster – schließlich muss man die Gelegenheit nutzen, wenn man in Mexiko an echte Zwetschgen kommt.

Und jetzt kann ich hier nach Herzenslust Zwetschgenkuchen backen. Was mich besonders freut: Er kommt nicht nur bei uns sondern auch bei den Mexikanern phänomenal gut. Offenbar muss man Zwetschgenkuchen nicht erklären – man muss ihn einfach probieren.

Zutaten

TEIG & FÜLLUNG

- 500 g Zwetschgen oder Pflaumen
- 125 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt, oder alternativ etwas fein geriebene Tonkabohne
- 1 Prise Salz
- 2–3 Eier
- 180 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- etwas Butter für die Form

STREUSEL

- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 100 g weiche Butter
- 175 g Mehl

Zubereitung

1. **Die Streusel:** Für die Streusel Butter, braunen Zucker und Zimt miteinander verkneten. Anschließend das Mehl dazugeben und alles zu groben Streuseln verarbeiten. Die Streusel anschließend kühl stellen. So behalten sie beim Backen ihre schöne Struktur und laufen nicht zu stark auseinander.

2. **Die Zwetschgen:** Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Wenn du Pflaumen verwendest, würde ich etwas weniger nehmen, da sie meist deutlich mehr Saft abgeben. Sind die Früchte schon beim Entsteinen sehr saftig, kannst du sie bis zum Belegen kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Die 30 × 30 cm Springform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. **Der Teig:** Die weiche Butter zusammen mit dem braunen Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark beziehungsweise der fein geriebenen Tonkabohne und einer Prise Salz etwa 3–5 Minuten schön schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und anschließend unter den Teig arbeiten. Hier wechsle ich auf die Küchenspachtel: Mit dem Handmixer ist der Teig schnell übermixt. Wenn das Mehl nur noch kurz und vorsichtig untergearbeitet wird, bleibt der Kuchen schön locker. Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Form verteilen. Die vorbereiteten Zwetschgen dicht in den Teig stecken.

4. **Die Streusel:** Die gekühlten Streusel gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Wer mag, bestäubt ihn vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker.

SABINES TIPP

Ich verwende beim Backen eigentlich fast immer braunen Zucker – mit einer Ausnahme: Bei einem feinen Biskuit bleibe ich beim weißen Zucker. Ansonsten mag ich die karamellige, etwas vollere Note, die brauner Zucker in Kuchen und Desserts mitbringt. Gerade bei diesem Zwetschgenkuchen passt sie wunderbar zu den Früchten, dem Zimt und den Streuseln.

Und bei der Vanille gilt für mich: Wenn schon Vanille, dann richtig. Entweder kommt eine echte Vanilleschote hinein – oder meine heiß geliebte Tonkabohne. Die gibt dem Kuchen noch einmal eine ganz eigene, wunderbar warme und leicht mandelige Note.