LZ-Rheinland

Artikel vom 26.08.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:06 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schneller-zwetschgenkuchen-mit-zimt-streuseln

Schneller Zwetschgenkuchen mit Zimt-Streuseln



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Springform Ø 26 cm):

500 g Mehl,

1 P Backpulver,

2 TL Zimt,

1 Prise Salz,

75 g Zucker,

250 g Margarine,

90 ml kaltes Wasser,

1 kg geviertelte Zwetschgen,

3 bis 4 EL Semmelbrösel,

einige gehobelte Mandeln,

Puderzucker.

Zubereitung: Aus Mehl, Backpulver, Zimt, Salz, Zucker, Margarine und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Davon etwa 2/3 als Boden in die mit Backpapier bespannte Springform geben, gleichmäßig festdrücken und auch einen Rand damit bis oben ziehen. Den restlichen Teig und die Springform für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Semmelbröseln bestreuen, darauf die Zwetschgen hochkant fächerartig verteilen und den restlichen teig in kleinen Streuseln darüber verteilen. Darauf die Mandelblättchen streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen. In der Form vollständig abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn man gefrorene Zwetschgen verwendet, kann die Ruhezeit im Kühlschrank entfallen, die Backzeit sollte aber um mindestens 15 Minuten erhöht werden. Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird, zum Ende der Backzeit diesen einfach mit Backpapier oder Alufolie abdecken. *ke*