LZ-Rheinland

Artikel vom 27.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwetschgenkuchen-mit-marzipan-streusel

# Zwetschgenkuchen mit Marzipan-Streusel



Foto: Julia Ernsting

**Zutaten (für ein Blech):**

Teig:

500 g Mehl,

1 Würfel Hefe,

100 g Zucker,

125 g Margarine,

250 ml Milch (lauwarm),

2 Eier,

1 Vanillezucker,

1 Prise Salz.

Belag:

1 kg Zwetschgen entsteint und halbiert.

Streusel: 200 g Marzipan (gefroren),

300 g Mehl,

150 g Zucker,

200 g Butter,

2 P Vanillezucker.

**Zubereitung:** Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. 50 ml Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Zusammen mit 50 g Zucker in die Mulde geben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verarbeiten. Den Vorteig circa 20 Minuten gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verarbeiten. Diesen nochmal etwa 45 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Zwetschgen auf dem Teig verteilen. Die Marzipanrohmasse mit der Küchenreibe über die Zwetschgen reiben. Dies geht besser, wenn das Marzipan gefroren ist. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel das Mehl, Zucker, Vanillezucker und weiche Butter mixen, bis sich kleine Kügelchen gebildet haben. Den Kuchen rund 35 Minuten backen. *Julia Ernsting*