

OMAS ZWETSCHGEN-STREUSEL-KUCHEN

TEIG:

1	P.	Hefe (42 oder 50 g)
500	g	Mehl
1		Ei
100	g	Butter oder Margarine
2	Eßl.	Zucker (gehäuft)
100	ml	Milch oder Wasser
1500	g	Zwetschgen

Zu einem glatten Hefeteig kneten, bei Bedarf noch etwas Milch/Wasser hinzufügen. Den Teig gehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat. Danach auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

- waschen, halbieren und entsteinen, die Hälften nochmals senkrecht bis zur Mitte einschneiden und auf dem Hefeteig schuppenförmig verteilen..

Variation 1: statt der Zwetschgen 1500 g Äpfel verwenden. Diese waschen, schälen, das Kernhaus entfernen, in schmale Schnitze schneiden und auf dem Hefeteig verteilen. Nach Wunsch mit etwas gemahlenem Zimt bestäuben.

STREUSEL:

250	g	Butter*
250	g	Zucker
375	g	Mehl
1	P.	Vanillezucker (oder 2 gestr. Kl.)
3	Prisen	Salz*

Zu Streuseln vermengen, die Zutaten müssen gut verbunden sein, über das Obst verteilen, das Ganze backen.

* falls gesalzene Butter verwendet wird entfallen die 3 Prisen Salz

Backzeit: 15-20 min
Temperatur: 200 °C