# Backen mit Klausi

## Zwetschgen-Streuselkuchen

### Zutaten: (Für ca. 24 Stücke)

- Ca. 1 kg frische Zwetschgen, 225 g Zucker, 700 g Mehl, 250 g Butter,
- 250 g Sahnequark, 1 P. gerieb. Zitronenschale, 1 Pck. Vanillezucker,
- 125 ml Öl, 1 Pck. Backpulver, 4 EL Milch, Zimt, Puderzucker

### Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, trocknen u. längs einschneiden. Oben u. unten 90° quer einschneiden, öffnen u. Kern entnehmen. 250 g Mehl, 100 g Zucker u. 150 g Butter in eine Schüssel rasch zu Streuseln verkneten.

2. Rest Butter, Quark, Öl, 4 EL Milch, 125 g Zucker, Vanillezucker u. Zitronenschale mit den Knethaken des elektr. Handrührers verrühren. Rest Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen u. Quark-Öl-Teig hineindrücken.

3. Zwetschgen mit der Innenseite nach oben auf dem Teig verteilen u. mit Zimt bestreuen. Streusel darauf verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C 45 Min. backen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Stücke schneiden.

*Tipp des Chaoten: Mit Schlagsahne servieren!*

***Erstellt von Klausi am 21.09.2014***