

Zwetschkuchen mit Topfen und Streusel

Zutaten Teig:

100 g Butter

80 g Kokosblütenzucker fein

Vanillezucker

2 Dotter, 2 Eiklar

140 g Dinkelmehl fein

1/3 Pk. Weinsteinbackpulver (ca. 30 g)


2 EL Sauerrahm oder Joghurt

400 g Zwetschken



Zubereitung: Butter rühren, Dotter, Vanillezucker und Staubzucker dazugeben und weiter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Rahm und Eischnee vorsichtig in die Masse heben. Den Teig in eine mit Butter gefettete, oder mit Backpapier ausgelegte Form streichen und mit Obst belegen. Als Form eignet sich beispielsweise ein rundes Pizzablech mit 32 cm Durchmesser, sowie ein Tortenring (ca. 25 bis 32 cm Durchmesser)



Zutaten Topfenmasse:	Zubereitung: Zutaten für die Topfenmasse verrühren, den Eischnee und die Tapiokastärke (Maizena) einrühren und auf den mit Obst belegten Teig streichen.	
250 g Topfen		
130 g Birkenzucker fein		
1 Dotter, 1 Eiklar		
1,5 TL Tapiokastärke		
3 Tr. Fruchtschalenmix		

Zutaten Streusel:	Zubereitung: Kalte Butter, Zucker und Mehl mit den Händen abbröseln und über den Kuchen streuen. Backrohr auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf der 2. Schiene ca. 45 – 50 Min. backen.
Streusel	
50 g Dinkelmehl fein	
25 g Butter	
18 g Zucker	

Tipp: Da der Kuchen einige Arbeitsschritte erfordert ist es empfehlenswert, vor Beginn der Zubereitung alle Zutaten herzurichten und was möglich ist schon miteinander vermischen.

