

Zwetschgenkuchen mit Hefeteig

🕒 60 min

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 100 g Margarine
- 2 kg Zwetschgen

für die Streusel:

- 200 g Mehl
- 90 g Margarine
- 90 g Zucker

Zubereitung

1. Milch erwärmen und Hefe darin auflösen.
2. Anschließend zusammen mit Mehl, Ei, Zucker und Margarine kneten und zugedeckt (ca. 30 min) gehen lassen.
3. Zwetschgen entsteinen.
4. Für die Streusel alle Zutaten kneten
5. Hefeteig ausrollen und auf ein gefettetes Blech geben.
6. Zwetschgen eng nebeneinander auf den Hefeteig legen.
7. Mit Streusel belegen.
8. Bei 165°C für ca. 30-40 min. backen.

guten Appetit!

