



Menge 1 Springform (28 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZWETSCHGEN-CRUMBLE-KUCHEN

Knuspriger Zwetschkuchen mit Streuseln aus der Springform - einfach lecker!



Zubereitung

- 1.** Mehl, Backpulver, Mandeln, Quark, braunen Zucker, Milch und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Teig in einem mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm ø) füllen.
- 2.** Zwetschgen waschen, aufschneiden und Kern entfernen. Teig dicht damit belegen.
- 3.** Mehl, braunen Zucker, Butter, Mandeln und Zimt erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln kneten und darauf verteilen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.
- 5.** Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
- 6.** Tipp: Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Zimt-Sahne!

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
50 g	gehackte Mandeln
75 g	Magerquark
75 g	Diamant Brauner Zucker
1-2 EL	Milch
3 EL	Öl

Für den Belag:

1 kg	Zwetschgen
100 g	Mehl
40 g	Diamant Brauner Zucker
100 g	Butter
1-2 EL	gehackte Mandeln
1/2 TL	Zimt
Zum Bestreuen	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.