

Zubereitung

180 Grad

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



2. 100 g Butter, 170 g Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Eier, Milch und Salz abwiegen und in die Schüssel geben.



3. Alles verrühren.



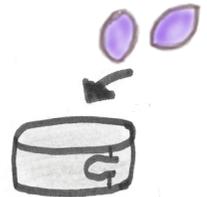
4. Springform fetten.



5. Teig in die Form füllen.



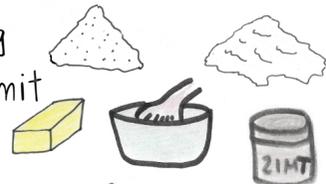
6. Zwetschgenhälften auf dem Teig verteilen.



7. Im Ofen 10 Minuten backen.



8. Währenddessen 50 g Butter, 50 g Zucker, 100 g Mehl und etwas Zimt mit der Hand zu Streuseln verkneten.



9. Nach 10 Minuten die Streusel auf den Kuchen geben (Achtung heiß!).



10. Den Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten weiterbacken.

