



# BASELBIETER GENUSSWOCHEN 18

1. September - 14. Oktober

## Zwetschkuchen mit Hefeteig und Baumnußstreusel

Ein rechteckiges Backblech mit Backpapier belegen.

### Hefeteig

500 g Mehl in eine Schüssel geben

1 KL Salz

80 g Zucker oder Vollrohrzucker

1 Päckli Vanillezucker zugeben, mischen

100 g weiche Butter, in Stücken

3 dl Milch

10 -20 g Hefe, zerbröckelt

zugeben, mischen, alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten  
Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen  
Den aufgegangenen Teig auf Blechgrösse auswallen und das Blech damit belegen

### Belag

1 ½ kg Zwetschgen, geviertelt

1 EL Zucker

den Teigboden dicht belegen  
darüber streuen

### Streusel

50 g Butter

100 g Baumnüsse, gehackt

3 EL Zimtzucker

auf kleiner Stufe schmelzen

zugeben, mischen, über die Zwetschgen verteilen,  
den Kuchen nochmals 10-15 Min. gehen lassen

### Backen

Untere Ofenhälfte / Ofen vorgeheizt

190 °C (Heissluft 170 °C)

ca. 30 Min.

### Servieren

Einfach so, mit Vanillecreme oder flaumig geschlagenem Rahm