

# Zwetschenkuchen mit Streuseln

○ Mittel

Zutaten für Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 30 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

## Mürbteig für eine 26 cm Springform

230 g Dinkelmehl

20 g Bio-Kokosmehl

100 g Butter

60 g Bio-Kokosblütenzucker

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

etwas Semmelbrösel

## Belag

1 kg Zwetschgen

## Streusel

50 g Bio-Kokosöl

100 g Dinkelmehl

20 g Bio-Kokosmehl

40 g Bio-Kokosblütenzucker

1/2 TL Zimt

## Mürbteig

1

Für den Mürbteig die Mehle, die weiche Butter, den Kokosblütenzucker, das Backpulver, die Prise Salz und das Ei in einer Schüssel mit dem Knethaken zu einem festen Teig verarbeiten.

2

Die Springform fetten und mit den Semmelbröseln austreuen.

3

Den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen und in die Springform geben. Den Teig am Springformrand rundherum etws hochziehen und andrücken.

## Belag

1

Die Zwetschgen waschen, seitlich aufschneiden und die Kerne entfernen.

---

## Streusel

1

Für die Streusel das Dinkelmehl, das Kokosmehl, den Zimt und den Kokosblütenzucker in einer Schüssel vermischen.

---

2

Das geschmolzene Kokosöl mit einer Gabel in die trockenen Zutaten einarbeiten, so dass eine krümelige Masse entsteht.

---

3

Die Schüssel mit der Streuselmasse abdecken und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

---

4

Die Streuselmasse aus dem Kühlschrank nehmen, mit einer Gabel auflockern und auf den Zwetschen verteilen.

---

5

Den Kuchen bei 160 °C (Umluft) für ca. 50 Minuten backen.

---