



## Zwetschkuchen mit Nussstreuseln

\* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

### **Zutaten für den Boden:**

300 g Dinkelmehl hell\*  
150 g kalte Butter  
150 g Rohrohrzucker\*  
1 TL Backpulver\*  
1 TL Vanillezucker\*  
1 Ei

### **Belag:**

1 kg Zwetschgen

### **Streusel:**

100 g Dinkelmehl hell\*  
80 g Haselnüsse gemahlen\*  
80 g Butter  
100 g Rohrohrzucker\*  
1 TL Zimt

Für den Boden alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf etwas Dinkelmehl ausrollen. Die Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und die Teigplatte hineinlegen. Den restlichen Teig in zwei Rollen formen, an den Rand der Form legen und andrücken. Etwa 30 Min. kaltstellen.

Für den Belag die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Für die Streusel das Dinkelmehl, die Haselnüsse, die Butterflöckchen, den Rohrohrzucker und den Zimt in einer Schüssel verrühren, bis Streusel entstehen.

Die Zwetschen von außen nach innen kreisförmig auf den Teig legen. Die Schnittflächen sollen nach oben zeigen. Mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 45 – 50 Minuten backen.

Schmeckt auch lecker mit geschlagener Sahne.

Das Mühlenteam wünscht gutes Gelingen