



IMKEREI Pell

## Herbstlicher Zwetschgen- Streuselkuchen



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition September 2021



IMKEREI Pell

# Herbstlicher Zwetschgen-Streuselkuchen

für 6 Personen

1/2 kg Zwetschgen  
oder anders Obst  
der Saison

(wir haben hier  
Zwetschgen  
& Pfirsiche gemischt)

300g Dinkelmehl  
120 g Kristallzucker  
150 g Butter  
ca. 5 EL kaltes Wasser  
(oder auch mehr)  
1 Prise Salz  
0,5 TL Backpulver

## Für das Obst

2 EL Bio-Blütenhonig  
2-3 TL Zimt

etwas Staubzucker  
zum Bestreuen

**Als erstes den Backofen auf ca. 175-180 °C** Ober-Unterhitze vorheizen.

Währenddessen eine Tarte Form ausfetten und mit Mehl ausstauben.

**Nun das Mehl**, den Zucker, die Butter und das Wasser mit einer Spachtel abbröseln bis der Teig krümelig wird. Hier nun 1/3 der Krümelmasse kalt stellen.

Danach das Backpulver zu den verbleibenden 2/3 Teig geben und mit den Händen zu einem samtigen Teig kneten. Die fertige Teigkugel und die Krümel mind. 1/2 Stunde kalt stellen.

**Währenddessen die Zwetschgen** bzw. das gewählte Obst halbieren/vierteln und in einer Schüssel mit dem Bio-Honig und dem Zimt vermengen und ziehen lassen.

Danach die Teigkugel kreisförmig ausrollen und die Tarte Form damit auskleiden.

Die Teigmasse nun mit dem Obst belegen und obendrauf die Krümelmasse verteilen. Den Kuchen 50-60 min. backen.

**Fertig ist der herbstliche Zwetschgen-Kuchen der von den kleinen Gästen bis zur Oma bestimmt alle glücklich macht!**

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

