

Mürbeteig – Zwetschgenkuchen

Herrlich saftig, aromatisch und so zart zugleich! Eine tolle Kombination aus feinem, eifreien Mürbeteig, leckeren Streuseln und saftiger Füllung. Der Kuchen schmeckt auch am Folgetag einzigartig delikat, da der Kuchen über Nacht schön durchzieht

□

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Mürbeteig:

150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Vanillepuddingpulver

1/2 gestrichener TL Xanthan (Achtung: nicht zu viel verwenden!)

60g Zucker

1 Msp. Backpulver

100g Butter (ggf. laktosefrei)

45ml Milch (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

Ca. 650g Zwetschgen

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 95g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

40g Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 TL Zimt

40g Butter (ggf. laktosefrei)

1. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in Stückchen und Milch zugeben und einen glatten Mürbeteig herstellen. Den Teig in eine ungefettete Springform geben und einen Rand dabei hochziehen. Den Teig mitsamt der Springform in den Kühlschrank geben und kühl stellen bis der Belag zubereitet ist.
2. Die Zwetschgen waschen, teilen und entsteinen.
3. Alle restlichen Zutaten für den Belag in eine Rührschüssel geben und mit den Händen abröseln, sodass krümelige Streusel entstehen.
4. Die Zwetschgen auf dem Mürbeteig verteilen und mit den Streuseln bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen, dann genießen ☐

Milchfrei – Tipp: Einen pflanzlichen Milchersatz auf z.B. Mandel- oder Cashewbasis anstatt Milch einsetzen. Butter für den Teig durch 80g vegane Margarine tauschen. Butter für die Streusel durch 35g vegane Margarine ersetzen.

Bild 1 und 2: Der Kuchen vor dem Backen



Weitere Bilder: Der fertige Kuchen

