

## Zwetschken-Streusel-Kuchen



### Zutaten für ein Blech:

380 ml pflanzliche Milch  
1 Würfel Germ (Hefe)  
50 g Margarine  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
400 g Mehl  
Zwetschken (ca. ½ kg)

### Streusel:

200 g Mehl  
110 g Margarine (Alsan)  
100 g Nüsse gerieben  
120 g Zucker

1 TL Zimt

**Zubereitung:**

Milch erwärmen, Germ (Hefe) darin auflösen, zerlassene  
Margarine dazu und 10 Minuten

stehen lassen. Dann alle weitere Zutaten dazugeben und mit dem  
Mixer kurz verrühren, es entsteht eine sehr klebrige Masse. Die  
Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen,  
halbierte oder geviertelte Zwetschken darauf verteilen und halbe  
Stunde zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit Streusel  
zubereiten: alle Zutaten verkneten, bis ein bröseliger Teig entsteht.

Streusel auf dem Zwetschken verteilen und im vorgeheizten  
Backrohr (Ober- und Unterhitze 180 Grad C) ca. 30 Minuten  
backen.