
Eierlikör-Zwetschkuchen mit Mandelstreuseln

für eine Springform mit Ø26cm

für den Kuchen:

3 Eier
80g Zucker
2 Tl Vanillezucker
1 Tütchen Vanillepuddingpulver
8g Backpulver
200g Mehl
150g Butter, geschmolzen und abgekühlt
150ml Eierlikör
500g Zwetschgen

für die Streusel:

100g Mehl
50g gemahlene Mandeln
75g brauner Zucker
75g Butter



Zuerst einmal die Zwetschgen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Dann erstmal beiseite stellen.

Als nächstes die Streusel vorbereiten. Dafür einfach alle Zutaten miteinander krümelig verkneten. Eine Prise Zimt passt übrigens auch ganz fein noch dazu. Die Schüssel mit den Streuseln im Kühlschrank zwischenlagern.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform fetten und mehlen. Ich spanne am liebsten noch eine Lage Backpapier unten rein.

Jetzt gehts aber an den Kuchen. Die Eier schaumig schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Eierlikör und Butter untermischen. Mehl, Backpulver und Vanillepudding miteinander mischen und über den restlichen Teig sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und in die vorbereitete Form streichen.

Nun die Zwetschgenhälften in den Teig drücken und die gekühlten Streusel oben drauf verteilen. Für 55 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen, wenn die Stäbchenprobe stimmt.
