

Zwetschgen-Streuselkuchen

Zutaten

20 g Hefe
100 ml lauwarmes Wasser
275 g gesiebttes Mehl
70 g Zucker
1 Ei
5 g Salz
1 EL Rum
60 g Butter
½ TL gemahlener Zimt
25 g gemahlene Mandeln
Mark einer Vanilleschote
½ unbehandelte Zitrone
Salz
1 2 kg Zwetschgen
etwas Mehl

Zubereitung

Hefe in der Milch auflösen. 250 g Mehl mit 35 g Zucker, Ei, Salz, Rum, 35 g Butter und aufgelöster Hefe zu einem Teig verarbeiten. Teig kneten, bis er Blasen wirft und zu einer Kugel formen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort auf doppeltes Volumen aufgehen lassen. Für die Streusel Zimt, je 25 g Butter, Zucker und Mehl sowie Mandeln, Vanillemark, Zitronenschale und Salz verkneten. Zwischen den Händen bröselig reiben. Masse zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.