



Zwetschken–Mandel–Streuselkuchen



REZEPT

Zutaten für 1 Torte (ca. 18–20cm Durchmesser):

250g Zwetschken
100g Geriebene Mandeln
60g Mandelmehl
55g Agavendicksaft
50g Butter
2 Eier
8g Weinstein–Backpulver
Salz, Zimt

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Die Tortenform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, die Eidotter mit den geriebenen Mandeln, Mandelmehl, Agavendicksaft, Butter, Weinstein–Backpulver und einem TL Zimt vermengen. 2/3 des Teiges mit dem Eischnee vermengen und gleichmäßig in die Tortenform füllen. Die Zwetschken entkernen, in Spalten schneiden und den Teig damit belegen. Den restlichen Kuchenteig über die Zwetschken bröseln. Anschließend im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

Tipp:

Der Kuchen kann sowohl warm als auch kalt verzehrt werden. Wer den Streuselkuchen noch etwas aufpeppen möchte, garniert den Kuchen vor dem Verzehr noch mit einer Kugel Vanilleeis.