



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Eier
125 ml	Milch oder Pflanzendrink
100 g	geschmolzene Butter oder vegane Alternative

Für den Belag:

600-700 g Zwetschgen, halbiert und entsteint

Für die Streusel:

120 g	KOMEKO KNUSPERLUST
80 g	kalte Butter
70 g	brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz



ZUBEREITUNG

1. Teig vorbereiten: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Zucker, Vanillezucker, Eier, Milch und geschmolzene Butter verrühren.
2. Trockene Zutaten hinzufügen: KOMEKO KUCHENGLÜCK, Backpulver und Salz miteinander vermischen, zu den flüssigen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in der Springform verteilen.
3. Zwetschgen belegen: Die halbierten Zwetschgen dicht an dicht mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen.
4. Streusel zubereiten: KOMEKO KNUSPERLUST, braunen Zucker, Zimt und Salz vermischen. Die kalte Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Händen zu groben Streuseln verkneten. Anschließend gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen.
5. Backen: Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 40–45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker servieren. Guten Appetit!



glutenfrei



www.komeko.de

