Zwetschgenkuchen mit Streusel



Zutaten

300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
16 g	(2TL) Weinsteinbackpulver
150g	Zucker
1 Msp.	Zimt oder Lebkuchengewürz
120 ml	Öl
3	Eier
50ml	Milch
500g	Zwetschgen, entsteint, halbiert oder TK aufgetaut und abgetropft
	Streusel
150g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
80g	Butter, kalt in Stücken
80g	Zucker

Zubereitung

- Zutaten für Streusel in einer Schüssel krümelig vermengen und kühl stellen
- frische Zwetschgen entsteinen und halbieren
  (TK-Ware auftauen und gut abtropfen lassen)
- Mehl, Zucker, Weinsteinbackpulver, Zimt in einer Schüssel vermengen.
- Öl, Eier und Milch zugeben und homogen verrühren (ca. **1 Minute** mit dem Flachrührer der Küchenmaschine)
- Den Teig in eine runde Kuchenform **26 cm ø** füllen und glatt streichen
- Zwetschgen darauf verteilen und die Streusel gleichmäßig darüber streuen
- Im Ofen bei **170°C 55 Minuten** backen
- Vollständig auskühlen lassen
- Mit Puderzucker bestreuen und servieren