



Zwetschkuchen

350g Mehl
225g kalte Butter
120g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Pr. Salz
1 Ei (gr. M)
1/2 Weinsteinbackpulver

Mürbteig herstellen
1/2 Stunde kalt stellen

800 ml Milch – Wassergemisch
2 Päckchen Bourbonvanillepudding

Pudding herstellen

Mürbteig auf einem Blech ausrollen auf 150°C Heißluft 10 min. vorbacken. Lauwarmen Pudding darauf geben. Frucht darauf legen und dann mit Streusel bestreuen. Auf 150°C Heißluft 45 min. fertig backen.

Streusel:

225 g Butter
6 Eßl. Zucker
Mehl nach Bedarf

bröselige Streusel herstellen

Wahlweise auch mit anderen Früchten belegbar wie z.B. Johannisbeeren oder Äpfel möglich.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht
Angie!!