

ZWETSCHKENSTREUSELKUCHEN AUS DEM DUTCH OVEN



350 Gramm Zwetschken
200 Gramm Mehl
80 Gramm Puddingpulver Vanille
1 Packung Backpulver
170 Gramm Zucker
160 Gramm Butter
1 Eigelb

1. Die Zwetschken waschen und entkernen, anschließend habe ich sie geviertelt.
2. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer ordentlich durchkneten, es sieht am Anfang so aus, als ob das nicht funktionieren würde, aber wenn ihr lange genug knetet, dann klappt es.
3. Anschließend wird der FT 4,5 von Petromax mit Backpapier ausgelegt und 2/3 des Teiges werden auf den Boden fest gedrückt.
4. Dann werden die Zwetschken auf dem Boden verteilt. Zum Schluss wird der Rest des Teiges auf den Pflaumen verteilt.
5. Wir benötigen insgesamt 13 Kohlen: ich habe 5 Kohlen unter den Dopf gepackt und 8 oben drauf. Das Ganze wird 30 Minuten gebacken. Zum Schluss habe ich oben noch mal 3 Kohlen nachgelegt, damit die Streusel ein wenig Farbe erhalten.