

Haselnusskrümelkuchen mit Zwetschgen

Zutaten

Teig

- 300 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Margarine
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100g gehackte Haselnüsse

Mus:

- 500 g entsteinte Zwetschgen
- 1 EL Speisestärke
- 1-2 EL Rum



Zubereitung

Teig

1. Mehl, Puderzucker und Backpulver sieben und die restlichen Zutaten vermengen.
2. Eine Springform fetten und 2/3 des Teiges zu einem Boden (nicht zu dünn) mit einem kleinem Rand in die Form drücken.
3. die restlichen 1/3 des Teiges zu Streuseln verarbeiten.

Füllung und Mus

1. Zwetschgen mit einem Schuss Wasser, Speisestärke und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren erhitzen.
2. 1-2 EL Rum zufügen und noch etwas köcheln lassen, bis das Mus etwas eingedickt ist.
3. Wer möchte kann noch gerne 1 Prise Zimt dazugeben. Abkühlen lassen.
4. Etwas die Hälfte der gehackten Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen. Mus einfüllen und darauf die andere Hälfte der Nüsse streuen.
5. Restlichen Teig als Streusel auf dem Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen bei 170 Grad ca. 50-60 Minuten backen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.