

## Zwetschenkuchen mit Streusel

1 Blech	
150 gr.	Margarine
150 gr.	Zucker
3	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
210 gr.	Mehl
$\frac{1}{2}$ Pck.	Backpulver
$1 \frac{1}{2}$	Zwetschen oder Pflaumen
150 gr. Butter oder Margarine	
100 gr.	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 gr.	Mehl

Den Ofen auf 180° C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren und auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.

Die Zwetschen waschen, halbieren, entkernen und schuppenförmig auf den Teig verteilen.

Anschließend aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl die Streusel herstellen und auf den Früchten verteilen.

Nun 35 Minuten backen. Danach den Kuchen abkühlen lassen und evtl. Mit Schlagsahne genießen.

Für unsere kleine, rote Backform	
$\frac{2}{3}$	des Teiges
$\frac{1}{2}$ kg.	Zwetschen
$\frac{1}{3}$	Streusel