



Rezept von Herbert Wagenleitner – Café „Der Tortenmacher“

ZWETSCHKENSTREUSEL

Der Teig

Beim Teig handelt es sich um einen normalen Mürbteig mit einer dünnen Biskuitschicht, damit der Saft von den Zwetschgen nicht durchläuft.

Mürbteig

250g Zucker
500g Butter
750g gesiebtes glattes Mehl
Vanille
Zitrone
Salz

Biskuit

4 Stück Eiweiß mit 150g Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen.
4 Stück Dotter unterheben.
Anschließend 180g glattes Mehl sowie 20g Maizena einmelieren.
Bei 175 Grad rund 25 Minuten backen.

Die Streusel

300g Butter - sehr kalt
350g Zucker
1 TL Zimt
1 Msp. Salz
500g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Die sehr kalte Butter wird mit dem Zimt-Zucker, dem durchgesiebten Mehl und etwas Backpulver verrührt. Die fertige Streuselmasse durch ein feines Gitter streichen, um gleichmäßige Streusel zu erhalten.

Den Teig in die Kuchenform legen, danach die Form mit den Zwetschgenspalten ganz eng belegen und die Streusel gleichmäßig über die Zwetschgen verteilen.