

# Video-Tutorial: So gelingt der Zwetschgen-Streuselkuchen wie bei Oma



**Die Grossmutter eines guten Freundes war weitherum für ihren Mandarinen-Streuselkuchen bekannt, seitdem erinnert mich Streuselgebäck immer an Omas. Unser Zwetschgen-Streuselkuchen füllt ein grosses Blech und macht somit eine ganze Partygesellschaft happy.**

Am allerliebsten verwenden wir für unsere Gerichte natürlich saisonale und frische Früchte und Gemüsesorten. Damit Ihr die Rezepte aber auch wirklich dann nachkochen könnt, wenn die Lebensmittel ihre Saison haben, müssen wir Videos oft vor der Reifezeit der Früchte aufnehmen. Somit haben wir für dieses Tutorial auf gefrorene Zwetschgen zurückgegriffen – was übrigens auch toll geschmeckt hat! Mit frischen Früchten gelingt der Kuchen aber natürlich am allerbesten. In diesem Fall empfehlen wir, für das ansonsten exakt gleiche Rezept 2200 bis 2500 Gramm Zwetschgen (inklusive Stein gewogen) zu verwenden.

- 750 g Mehl
- 350 g Zucker
- 500 g Butter
- 1 Päckchen Puddingpulver mit Vanillegeschmack
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- 150 g Naturejoghurt
- Wir haben gefrorene Zwetschgen verwendet, 3 Pack à je 750 g. Ganz wichtig: Die Zwetschgen sollten aufgetaut und sehr gut abgetropft sein. Bei frischen Früchten beträgt die benötigte Menge 2200–2500 g (inklusive Stein gewogen).
- Zudem braucht's noch ein kleines Glas Zwetschgenkonfitüre.
- Wer möchte, kann den kalten Streuselkuchen zum Schluss noch mit 1–3 TL Puderzucker bestäuben.