

Zwetschkuchen mit Nuss-Streusel

Zubereitungszeit ohne Backzeit ca. 60 Min.

Zutaten für ein Backblech:

Teig:	20 g	Hefe
	350 ml	Milch
	50 g	Honig
	1 Prise	Meersalz
	500 g	fein gemahlener Weizen
	50 g	weiche Butter
	etwas	Weizenvollkornmehl als Streumehl
	etwas	Butter für das Backblech
Belag:	2 kg	Zwetschgen
	50 g	geriebene Haselnüsse
	200 g	fein gemahlener Weizen
	100 g	Honig
	75 g	kalte Butter
	1/4 TL	Zimt

Hefe in etwas erwärmter Milch auflösen, restliche Milch, Honig und Meersalz unterrühren, mit Weizenvollkornmehl mischen und die weiche Butter einarbeiten. Teig 10 Minuten kräftig kneten, am besten mit dem Knetwerk der Küchenmaschine. Teig zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat (ca.45 Min.). Inzwischen Zwetschgen längs aufschneiden, aber nicht teilen, und Kerne entfernen. Zwetschgenhälften jeweils längs von oben etwas einschneiden. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Haselnüsse, Weizenmehl, Honig, Butter und Zimt zwischen den Händen zu Streuseln reiben.

Teig kurz durchkneten, auf etwas Mehl ausrollen und auf eingefettetes Backblech (30 x 40cm) legen. Zwetschgen in gleichmäßigen Reihen auf den Teig stellen und Streusel darauf verteilen. 10 Minuten gehen lassen und etwa 30 - 40 Minuten backen.