

Zwetschgen-Mohn-Cake mit Streusel

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Zucker
- 150 g Butter (weich)
- 2 Eigelb
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 1 TL Maizena
- 2 dl Milch

- 2 Eiweiss

- 65 g gemahlener Mohn
- 40 ml Milch

- 10-15 entkernte Zwetschgen/ Schlehen

Für die Streusel:

- 65 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 65 g kalte Butter

Zubereitung

1. Für den Streusel das Mehl, die Mandeln, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, dann die Butter in kleinen Flocken dazugeben zu einem Teig kneten. Danach in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Kuchenteig zuerst Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Butter und Salz mixen. Danach das Mehl, Backpulver, Maizena und Milch dazugeben. Gut rühren.
3. Daneben das Eiweiss steif schlagen und langsam unter den Teig hinzugeben.
4. Etwa die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel geben und den gemörserten oder gemahlenern Mohn hinzugeben sowie noch ein wenig Milch (+- 40 ml) hinzugeben (beide Teigteile sollten dickflüssig bleiben).
5. Die gefrorenen Schlehen oder Zwetschgen kurz in einer Pfanne erwärmen.
6. In eine Cake-Form ein Backpapier legen und erst den einen, dann den anderen Teig hineinfüllen. Mit einer Gabel leicht marmorieren wie beim Marmorkuchen.

7. Die erwärmten Schlehen/Zwetschgen obendrauf auf den Teig legen und am Schluss den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und als Topping auf dem Cake verteilen.
8. Danach den Kuchen für ca. 50 bis 60 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.
