



## Ricotta-Zwetschkuchen mit Zimtstreuseln

### Rezept für eine Tarteform:

- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 kg Zwetschgen
- 400 g Ricotta
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Bio-Zitrone

### Zimtstreusel:

- 50 g Mehl
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt

### Zubereitung:

Mehl mit Puddingpulver, Butter, Zucker und Backpulver mischen. Das Ei hinzufügen und zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Zimtstreusel Mehl mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und zu Streuseln verkneten.



Eine Tarteform mit Butter ausstreichen und den Teig gleichmäßig darin verteilen und gut andrücken.

Ricotta mit Vanillezucker und Abrieb der Zitrone mischen und auf den Tarteboden streichen.

Zwetschgen halbieren und entkernen und gleichmäßig auf dem Ricotta verteilen. Streusel darüber streuen.

Kuchen ca. 35 Minuten (je nach Ofen) bei 180 °C backen, bis er goldbraun ist.

© Alexandra Szonn

Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))