

## *Zwetschgentarte mit Zimtstreusel*

### *La Mise en Place:*

**380 g Mehl, 1 TL Zimt, 330 g Zucker, 20 g kalte Butter, 300 g weiche Butter, 4 Eier, 200 g gemahlene Haselnüsse, 1 TL Backpulver, 600 g Zwetschgen**

### *Die Vorbereitung:*

30 g Mehl, Zimt und 30 g Zucker mischen. Kalte Butter in Würfelchen schneiden und begeben. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse mischen und kühl stellen.

Die Springform von 26 cm Ø mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Butter und restlichen Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eier nach und nach zugeben. Restliches Mehl, Haselnüsse und Backpulver unterrühren.

Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. 600 g Zwetschgen halbieren, entsteinen und leicht überlappend auf dem Teig verteilen.

### *Das Backen:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 60 Minuten.

Die Streusel darauf verteilen und weitere 10 Minuten fertig backen, die Streusel sollten leicht Farbe annehmen.

### *Alternative:*

Statt Zwetschgen anderes Steinobst verwenden.

