

## REZEPTIDEE

### Zwetschgen-Kuchen mit Hafer-Cookies



**Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio**

#### **Zutaten Teig:**

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- ½ Packung Trockenhefe
- 100 ml Lauwarme Milch
- 1 Prise Salz

#### **Zutaten Streusel:**

- Eine Packung DeBeukelaer Cereola Hafer-Cookies

... und natürlich 750 g Zwetschgen!

## **REZEPTIDEE**

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse verkneten und den Teig für eine halbe Stunde gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat. Jetzt den Teig ausrollen und in einer gefetteten Kuchenform für eine weitere halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen aufschneiden, entkernen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Den Kuchen bei 180 Grad für 30 Minuten backen. Die Hafer-Cookies grob zerbröseln, nach den 30 Minuten auf dem Kuchen verteilen und für 5 Minuten mitbacken.