

Rezepte aus dem Hessenpark



Mürbeteigkuchen mit Latwerge

Für den Teig:

250 g Butter
150 g Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei

375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse

1 Glas (Latwerge) Zwetschenmus

Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlene Haselnüssen vermischen und in die Schaummasse geben. Aus dem Teiggemisch mit den Händen Streusel formen. Zwei Drittel davon in die gefettete Springform locker einfüllen. Darauf das Latwerge (Zwetschenmus) schön dick verteilen. Das Mus zum Schluss mit den restlichen Streuseln abdecken.

Den Kuchen bei 200 °C 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.