Zuckerfrei Store

Zuckerfreier Zwetschkenkuchen

Dieser zuckerfreie Zwetschkenkuchen gelingt garantiert und schmeckt. Du willst einen **Kuchen ohne Zuckerzusatz** backen, der sicher gelingt? Für Gäste und Feste oder einfach so für Deine Kaffeetafel? Alle unsere Rezepte sind doppelt geprüft und gelingen sicher. Folge einfach unserer Schritt-für-Schritt Anleitung für Deinen perfekten Zwetschkenkuchen. **Mit Gelinggarantie!**

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021

Zutaten:

Für den Boden:

- 180 g Mehl
- 80 g Butter
- 80 g Xylit
- Etwas Vanilleschote aus der Gewürzmühle
- 1 EL Backpulver
- 50 ml Milch
- Eine Prise Salz

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Xylit
- Etwas Vanilleschote aus der Gewürzmühle
- 1 EL Zimt

500 g Zwetschken – wenn Du den Kuchen besonders saftig liebst, verwende

750 g!

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl mit Backpulver vermischen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch mit Xylit, Salz und Vanille vermischen. Küchenmaschine auf kleiner Stufe laufen lassen – alternativ mit dem Handmixer (Knethaken) vermischen.

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021

Dann die Milch hinzufügen.

Mein Tipp:

Ich vermische dazu die Zutaten mit dem Knethaken grob in der Küchenmaschine und knete den Teig danach händisch gefühlvoll zu einer glatten Kugel. Die Teigkugel in den Kühlschrank legen.

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021

Die Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen. Je nach Geschmack die Zwetschken danach noch in kleinere Stücke schneiden.

Für die Streusel Mehl, Butter, Xylit, Vanilleschote und Zimt vermischen.

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021

Mein Tipp:

Ich lasse dafür wiederum die Küchenmaschine die grobe Arbeit machen und knete die Streusel danach per Hand fertig. Sie sollen sich in den Fingern gut zerkrümeln lassen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Teigkugel aus dem Kühlschrank holen und möglichst gleichmäßig in die Form drücken.

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021

Die Zwetschken auf den Teigboden legen. Die Streusel darüberstreuen. Ca. eine Stunde backen.

Abkühlen lassen und mit Freunden genießen!

Lässt sich ganz leicht zu einer veganen Variante machen:

Ersetze einfach die Butter durch Margarine. Anstelle von Milch nimmst Du einen Pflanzendrink oder einfach Wasser.

Für Feinschmecker die Top-Variante:

Bestreiche den Teigboden mit unserem zuckerfreien Zwetschken-Fruchtaufstrich. Bringt noch mehr Frucht in den Kuchen und macht ihn extra-saftig! Sehr gut schmeckt dieser Kuchen mit Schlagobers und einer guten Tasse Kaffee. Deine Freundinnen und Freunde werden begeistert sein! Für alle Ernährungsbewussten, Eltern, Sportler, Übergewichtige, Diabetiker und Genießer.

Werde Teil der Zuckerfrei Community und bleibe immer top informiert.

Dieser Kuchen ohne Zucker eignet sich gleichermaßen für Diabetiker und Menschen mit Adipositas wie für Ernährungsbewusste und Alle, die auf zuckerarme Ernährung Wert legen. Wenn Du die Aufnahme von Zucker reduzieren willst oder Diabetiker Lebensmittel suchst, hier bist Du richtig.

Zuckerfrei Store – Genuß ohne Reue!

Copyright Zuckerfrei Store e.U. 2021