

Low Carb Zwetschgenstreusel



Saftiger Zwetschgen Blechkuchen mit Zimt-Mandelstreusel

Für eine Kastenform, 12 Stücke:

Schwierigkeitsgrad: 2

Zubereitungszeit: 60 Min.

Für den Kuchen

200 g	Vitaluce Kokosnussöl
100 g	Vitaluce Birkensüsse (Xylit)
4 Stk.	Eier, zimmertemperatur
1 Packung	Konzelmanns Vanillekuchen
200 g	Konzelmanns Mandelmehl
1 dl	Milch, zimmertemperatur
1 TL	Backpulver

800 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel

150 g	Butter weich
150 g	Vitaluce Birkensüsse (Xylit)
100 g	Konzelmanns Mandelmehl
80 g	Mandelstifte
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen, seitlich etwas fetten und bemehlen (Mandelmehl).
2. Zutaten bis und mit Eiern in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Restliche Zutaten dazugeben, gut verrühren, in der vorbereiteten Form verteilen, mit den entsteinten Zwetschgen belegen.

4. Backen, ca. 20 Min. in dem auf 160 ° C vorgeheizten Ofen.
5. In der Zwischenzeit für die Streusel Butter mit Xylit zwischen kalten Händen verreiben, restliche Zutaten, dazu reiben, nach 20 Min. Backzeit auf dem Kuchen verteilen.
6. Ca. 15 Min. fertig backen.