



# ZWETSCHGENKUCHEN MIT STREUSELN

**Zubehör:** Air Fryer + Springform 23 cm  
**Programm:** BAKE (175° C, 55-60 min)

## **ZUTATEN:**

### **Streuselmasse:**

400 g Dinkelmehl Typ 630  
130 g Zucker  
210 g Butter  
1 TL Zimt

### **Füllung:**

250 g Ricotta  
1 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Schale von 1 Bio-Zitrone  
1-2 TL Zitronensaft  
1 Eigelb

ca. 800 g Zwetschgen

## **ZUBEREITUNG:**

Aus Mehl, Zucker, Butter und Zimt einen Streuselteig herstellen.

Springform 23 cm fetten und aus ca. 2/3 des Teiges einen Boden und ca. halbhohen Rand drücken.

Ricotta mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft und Eigelb verquirlen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Zwetschgen von außen nach innen fächerartig im Kreis auf dem Ricotta verteilen.

Restliche Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Backblech umgedreht auf unterster Schiene in den Air Fryer schieben, Springform darauf stellen und Programm BAKE auswählen. Zeit auf 55 min einstellen und Programm starten.

Sollte der Kuchen am Ende der Backzeit noch zu hell sein, einfach das Programm nochmals starten und 5 weitere Minuten einstellen.

**Tip: schmeckt auch toll mit anderem Obst!**

