

**Zeitschrift:** RosaRot : Zeitschrift für feministische Anliegen und Geschlechterfragen  
**Herausgeber:** Redaktionskollektiv RosaRot  
**Band:** - (2024)  
**Heft:** 64

**Rubrik:** Zwetschkuchen mit Streusel

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

rosarot isst...

## Zwetschkuchen mit Streusel

Streusel: 85g Mehl  
50g Margarine  
60g Zucker  
Zimt

① vermengen & als Kügelchen kühlstellen

600g Zwetschgen, in Vierteln

180g Margarine  
180g Zucker  
3 Eier ersetzt durch 3 TL Eiersatz & etwas Sojarahm  
180g Mehl

② mit dem Mixer schlagen

- ③ Runde Kuchenform mit Backpapier am Boden ausstatten & Wände mit Margarine einstreichen. Danach Teig in Form streichen, Zwetschgen darauf schön anordnen und Streusel mit einer groben Raffel darauf raffeln.
- ④ Bei 200°C ca. 50 Minuten backen.

Sommer:

Auch sehr lecker mit Pfirsichschnitzeln (500g) + folgendem Streusel:  
80g gem. Mandeln,  
3 EL Rohrzucker & 40g Margarine



...zuckersüss