



Patricias Pflaumenkuchen mit Streuseln

gelingt auch Anfängern und schmeckt super!

Für den Rührteig einfach Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier mit dem Mixer schaumig rühren. Danach Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazugeben, bis ein cremiger Teig entsteht. Die Masse auf ein gefettetes Backblech geben.

Die Früchte waschen, trocknen(!) und die Steine entfernen. Danach dicht aufrecht auf den Teig "stellen".

Anschließend die Streusel herstellen: Dafür die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel füllen. Dann den Inhalt mit den Fingerspitzen zerreiben und leicht zusammendrücken, bis mittelgroße Streusel entstehen. Nicht zu lange bearbeiten, da die Butter sonst zu weich und klebrig wird!

Auf den belegten Pflaumenkuchen bröseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze rund 45 Minuten backen. Durch das Backen werden selbst unreife Früchte süß.

Arbeitszeit	ca. 35 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 6774



Zutaten für 1 Portionen:

125 g	Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
2	Ei(er)
500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
250 ml	Milch
1.500 g	Zwetschge(n)

Für die Streusel:

150 g	Butter, kalte
200 g	Mehl
120 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 TL	Zimt

Fett für das Blech

Rezept von: PatriciaGT