



Patricia's 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