

Rezept Pflaumenkuchen mit Streusel

Dieser Kuchen ist für die schnelle Zubereitung zwischendurch bestens geeignet.

Zutaten:

600 g Pflaumen
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker in einen Topf geben, unter Rühren darin solange erhitzen, bis die Butter anfängt zu schmelzen. Anschließend noch einmal umrühren und zum Abkühlen auf die Seite stellen.

Das Mehl und das Eigelb in eine Schüssel geben, mit einem Rührgerät kurz umrühren. Die erkaltete

Buttermasse zusammen mit dem Vanillezucker unter Rühren dazugeben.

Anschließend solange Rühren, bis daraus ein krümeliger Teig entsteht.

Den Teig anschließend in der Schüssel für ca. 15 min in den Kühlschrank stellen. So wird verhindert, dass der Teig später zu „glitschig“ wird.

In dieser Zeit können die Pflaumen für den Belag halbiert und entsteint werden.

Eine Springform einfetten und $\frac{3}{4}$ des Teiges hineingeben, die

Krümel auf dem Boden leicht festdrücken.

Den Backofen auf 200°C, Umluft auf 180°C, vorheizen.

Die Pflaumen dicht nebeneinander auf dem Boden verteilen und je nach Pflaumensorte noch etwas Zucker überstreuen. Den Pflaumenkuchen abschließend mit den restlichen Streuseln bedecken.

Den Pflaumenkuchen mit Streuseln im Backofen für ca. 45 min backen.

Während der Backzeit immer wieder einen Blick in den Ofen werfen, sollten die Streusel zu dunkel werden, den Pflaumenkuchen mit Streusel rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend aus dieser lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)