

Rezept Mürbeteig

Pflaumenkuchen

Dieser Pflaumenkuchen lässt sich einfach einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

Zutaten:

Mürbeteig:

125 g Butter

3 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Ei, Größe M

300 g Mehl

Streusel:

60 g Butter

60 g Zucker

125 g Mehl

1 Eigelb

Schale einer abgeriebenen Zitrone

Belag:

600 g Pflaumen

Zucker

Zubereitung:

Die Butter mit der Milch, dem Backpulver, dem Vanillezucker, dem Ei und dem Mehl zu einem Mürbeteig verrühren. Dieser Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einrollen.

Für eine halbe Stunde sollte der Mürbeteig jetzt im Kühlschrank kalt gestellt werden.

Die Pflaumen während dessen waschen, entsteinen und anschließend vierteln.

Nun aus den Zutaten für die Streusel die Streusel herstellen. Hierfür die Butter mit dem Zucker mit einem Rührgerät verrühren, anschließend das Mehl, das Eigelb und die Zitronenschale hinzufügen und erneut solange verrühren, bis daraus die Streusel entstehen.

Eine Springform einfetten und den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Der Teig sollte im Durchmesser ca. 2 cm größer sein, als die Springform.

Den Mürbeteig in die Backform geben und den überschüssigen Mürbeteig zu einem Rand andrücken.

Den Boden dicht mit Pflaumen belegen und anschließend den Pflaumenkuchen mit Mürbeteig mit Zucker überstreuen. Zum Abschluss noch die Streusel überstreuen.

Den Pflaumenkuchen aus Mürbeteig im Ofen für ca. 60 min backen.

Den Kuchen rechtzeitig mit Alufolie bedecken, sofern die Streusel zu dunkel werden sollten.

Kleiner Tipp: Um den Kuchen einzufrieren, backe ich ihn immer nur für ca. 40 min. Sobald ich diesen servieren will, backe ich ihn einfach um die restliche Zeit auf.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)