

Pflaumenkuchen mit Streuseln

Schneller Pflaumenkuchen mit dünnem Boden



Zutaten

550 g Pflaume(n), frische, entsteint, längs halbiert

150 g Butter, geschmolzen

150 g Zucker

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker oder etwas Vanillearoma

300 g Mehl

Verfasser: Die Butter gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf erhitzen bis sie geschmolzen ist, mehrfach gut umrühren und etwas abkühlen lassen.

Eigelb und Mehl in eine Rührschüssel geben; kurz mit dem Mixgerät umrühren. Die Butter-Zuckermasse (und nach Belieben Vanillearoma) hinzugeben und mit dem Mixgerät nur so lange rühren, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. 3/4 der Krümel in eine gefettete Springform geben und mit einem Löffel zu einem Teigboden drücken.

Die halbierten Pflaumen dicht nebeneinander (sollten sich nicht überlappen) auf dem Teigboden verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken. Ggfs. vor den Streuseln noch etwas Zucker über die Pflaumen streuen, falls sie etwas säuerlich sind. Bei 180 Grad 45 - 50 Minuten backen. Gegebenenfalls (rechtzeitig!) den Kuchen mit Alufolie abdecken, falls die Streusel zu braun werden.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal