



## STREUSEL- PFLAUMENKUCHEN

🕒 **Zubereitungszeit:** 20 Minuten,  
ohne Abkühl- und Trockenzeit  
**Backzeit:** etwa 50 Minuten

### ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

#### FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

300 g Weizenmehl  
½ TL gem. Zimt  
1 Msp. Backpulver  
130 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
170 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

#### FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Schmand  
390 g abgetropfte Pflaumenhälften  
(aus dem Glas)

evtl. Puderzucker zum Bestäuben

#### PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 13 g, Kh: 26 g, kcal: 232

**1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

**2.** Für den Teig Mehl, Zimt und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Eigelb und Fett in kleinen Stücken darauf geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) zu gleichmäßig großen Streuseln verarbeiten.

**3.** Zwei Drittel der Streusel in der Springform (Ø etwa 26 cm, gefettet) verteilen. Streusel am Formboden und etwa 2 cm hoch am Formrand andrücken.

**4.** Die abgetropften Pflaumen gleichmäßig, mit der offenen Seite nach oben, auf dem Streuselboden verteilen. Nacheinander Schmand und restliche Streusel darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen.**

**5.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen eventuell mit Puderzucker bestäuben.

#### TIPP:

Der Streuselboden kann ebenso gut mit 350 g abgetropften Kirschen oder Stachelbeeren belegt werden.