

Pflaumenkuchen mit Butter-Zimt-Streuseln

Dieser beliebte Obstkuchen-Klassiker mit leckeren Butter-Zimt-Streuseln lässt sich ganz einfach selber backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Pflaumen-Belag:

1 kg Pflaumen

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Streuselteig:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Msp. gemahlener Zimt

75 g weiche Butter

Wie backe ich einen Pflaumenkuchen mit Butter-Zimt-Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Pflaumen-Belag vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und jede Hälfte der Länge nach spitz einschneiden.



3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Vorbereitete Pflaumen schuppenartig flach auf den Teig legen.

4 Streuselteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel über die Pflaumen streuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 60 Min.

5 Springformrand lösen und entfernen, Pflaumenkuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch den Kuchen mit steif geschlagener Sahne servieren.
- Der Pflaumenkuchen mit Butter-Zimt-Streuseln lässt sich gut einfrieren.

