

# Pflaumenkuchen mit Knusperstreuseln

Frische Pflaumen auf Hefeteig mit knusprigen Haferflockenstreuseln

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Streuselteig:

75 g Butter  
100 g Haferflocken , zarte  
100 g Zucker

### Füllung:

1 kg Pflaumen  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
40 g Zucker  
200 ml Apfelsaft  
2 EL Pflaumenbrand (Slibowitz)  
50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 ml Milch  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (der Größe M)

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig  
Zuckerguss Classic

## 1 Vorbereiten:

Form fetten und mehlen. Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Haferflocken und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Zutaten leicht bräunen, zum Abkühlen auf einem Bogen Backpapier verteilen.

## 3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 6 EL Apfelsaft glatt rühren. Pflaumen und restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren und mind. 1 Min. unter Rühren kochen. Pflaumenbrand unterrühren.



#### ④ Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefeteig Garant mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen und in die Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm Rand hochziehen. Mandeln auf dem Boden verteilen. Pflaumenfüllung darauf verstreichen. Streusel gleichmäßig aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kucheroast erkalten lassen.

#### ⑤ Guss:

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Zuckerguss durchkneten und Kuchen damit besprenkeln.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Pflaumenbrand kann auch Apfelsaft verwendet werden.
- Sie können den Kuchen auch in einer Quicheform (Ø 30 cm) backen.

