

Pflaumenkuchen mit Krokantstreuseln

Saftiger Pflaumenkuchen mit knackigen Krokant-Streuseln

etwa 16 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Zutaten:

370 g Pflaumen (Abtropfgew.)

Streuselteig:

70 g weiche Butter

60 g Zucker

100 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker

Haselnusskrokant

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

1 Vorbereiten:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Butter in eine Rührschüssel geben. Zucker, Mehl und Krokant zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen und mit Pflaumen belegen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4** Den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen mit einem großen Messer oder Tortenheber vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergerecht.
- Je nach Saison können Sie den Kuchen auch mit 400 g frischen Pflaumen zubereiten.

