

Schneller Pflaumenkuchen

Der schnelle Obstkuchen mit Pflaumen und Streuseln schmeckt himmlisch lecker und kommt immer gut an.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Pflaumenbelag:

800 g Pflaumen

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g weiche Butter oder

Margarine

2 Eier (Größe M)

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

100 g weiche Butter

Wie backe ich einen einfachen Pflaumenkuchen mit Streuseln?:

1 Pflaumenbelag:

Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden oder halbieren.

2 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Pflaumen mit der Innenseite nach oben fächerförmig auf dem Teig verteilen.



4 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Zimt mischen und Butter hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Den Pflaumenkuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann aus der Springform lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Pflaumenkuchen kann statt mit Pflaumen auch mit Äpfeln zubereitet werden. Dafür 800 g Äpfel, z. B. Elstar oder Jonagold schälen und in Spalten schneiden.
- Oder der Kuchen wird mit 1 Dose abgetropfter Pfirsichspalten (Abtropfgew. 500 g) gebacken, dann beim Belegen dabei 1 cm Rand frei lassen.
- Für den Pflaumenkuchen auf einem Blech (40 x 30 cm) einfach alle Zutaten verdoppeln.

