


Pflaumen-Streusel-Kuchen

etwa 20 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

50 g Butter, geschmolzen
200 ml Milch
375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. Salz
1 Ei

Früchte:

2 ½ kg Pflaumen (vorbereitet gewogen)

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
175 g Butter

1 Teig:

Die Milch mit der Butter in eine kleine Pfanne geben und so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

- 2 Für den Teig Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten bis und mit der warmen Milch-Butter-Mischung hinzufügen und mit dem Knethaken des Mixers 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten auf das Doppelte aufgehen lassen.

3 Früchte:

Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln.

4 Streusel:

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers vermengen.

Backofen vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf das gefettete Backblech legen. Mit dem Wallholz gleichmässig auf die Grösse des Backbleches ausrollen. Die vorbereiteten Pflaumen gleichmässig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmässig über die Früchte verteilen. Nochmals 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun den Kuchen im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 5** Das Backblech mit dem Kuchen auf ein Gitter stellen und min. 30 Minuten abkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.