Pflaumenkuchen mit Streuseln

Der Pflaumenkuchen mit Streuseln schmeckt besonders im Sommer sehr lecker. Dieses Rezept ist ein echter Klassiker.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

1 kg	Pflaumen (entsteinte)
250 g	Butter (oder Margarine)
400 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
8 cl	Rum
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Mürbeteig: In einer großen Schüssel 250g Mehl, 125g Zucker, 125g Butter oder Magarine, 1 Ei und 4cl Rum zu einem Teig verkneten. Die mit Backpapier ausgelegte (28er) Springform mit Butter oder Magarine gut einfetten.

2. Den Ofen vorheizen auf Ober und Unterhitze 180 Grad. Anschließend den Teig schön gleichmäßig in die Springform drücken dabei einen Rand hochziehen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und für 15 Min in den vorgeheizten Ofen stellen, damit er vorbacken kann.

3. Streusel: In eine Schüssel 125g Butter oder Magarine, 1 Päckchen Vanillezucker, 4cl Rum und 150g Mehl geben und verkneten, so dass Streusel entstehen. Die Streusel sind dann gut wenn nichts mehr an den Fingern klebt. Sollte noch etwas an den Fingern kleben dann

einfach solange Mehl zugeben bis es nicht mehr der Fall ist.

4. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen holen und darauf die geviertelten Pflaumen verteilen und zum Schluß mit den Streuseln bestreuen. Das ganze bei 180 Grad für ca. 25 min nochmal backen.

Tipp

Den Pflaumenkuchen mit Streuseln zu einer heißen Tasse Kaffee reichen.