

REZEPT FÜR PFLAUMENKUCHEN



PFLAUMENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stücke | 70 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 kg Pflaumen (oder Zwetschgen)
- **Für den Teig:**
- 200 g weiche Butter
- 280 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2 Eier
- 375 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- Fett und Mehl für das Blech

Für die Streusel:

- 100 g kalte Butter
- 100 g Mehl
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker



3306

ZUBEREITUNG

331

Kcal

Pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

49

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.
2. Butter mit braunem Zucker, Salz und Zimt dickcremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech streichen. Dicht an dicht mit Pflaumen belegen.
3. Für die Streusel Butter würfeln und mit übrigen Zutaten kurz verkneten. Streusel auf den Pflaumen verteilen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden. Dazu schmeckt Schlagsahne.