



## Pflaumen-Streusel-Kuchen

---

Einfaches Rezept für eine 30cm-Obstkuchenform. Der Pflaumen-Streuselkuchen eignet sich am besten für sehr reife Pflaumen.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

200g Butter

150g Zucker

1 Prise Salz

3 Eßlöffel Vanillinzucker

ein Ei

400g Weizenmehl

Für die Füllung:

800 bis 900g frische Pflaumen

100g Hagelzucker

Butter für die Form

3 Eßlöffel Puderzucker zum bestäuben der Streusel

### Zubereitung

---

Butter zerlassen und abkühlen. Die Butter dann mit Zucker, Salz, dem Vanillezucker, dem Ei und der Hälfte des Mehls zu einem glatten Teig verrühren.

Restliches Mehl zum Teig zugeben und den Teig mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Die Obstkuchenform gut einfetten. Die Hälfte der Streusel in die Form geben und leicht andrücken. Der Teig soll in der Form einen Boden und einen etwa 3cm hohen Rand bilden.

Die Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Die Pflaumenhälften mit der Haut nach unten dicht an dicht auf den Teig legen und mit Hagelzucker bestreuen. Die übrigen Streusel auf den Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft etwa 160 Grad) für 60 Minuten goldgelb backen.

Fertigen Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.