


Schneller Pflaumenkuchen

etwa 12 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Belag:
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

1 Belag:

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:

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:

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.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen können Sie statt mit Pflaumen auch mit Äpfeln zubereiten. Dafür 800 g Äpfel, z. B. Elstar oder Jonagold schälen und in Spalten schneiden.
- Oder backen Sie den Kuchen mit 1 Dose abgetropfter Pfirsichspalten (Abtropfgew. 500 g), beim Belegen dabei 1 cm Rand frei lassen.
- Wenn Sie den Kuchen auf einem Blech (40 x 30 cm) zubereiten möchten, verdoppeln Sie alle Zutaten.

