

Pflaumenkuchen mit Knusperstreuseln

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Streuselteig:

75 g Butter
100 g Haferflocken , zarte
100 g Zucker

Füllung:

1 kg Pflaumen
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
200 ml Apfelsaft
2 EL Pflaumenbrand (Slibowitz)
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 ml Milch
100 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig
Zuckerguss Classic

1 Vorbereiten:

Form fetten und mehlen. Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Streuselteig:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Haferflocken und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Zutaten leicht bräunen, zum Abkühlen auf einem Bogen Backpapier verteilen.

3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 6 EL Apfelsaft glatt rühren. Pflaumen und restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren und mind. 1 Min. unter Rühren kochen. Pflaumenbrand unterrühren.

4 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefeteig Garant mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen und in die Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm Rand hochziehen. Mandeln auf dem Boden verteilen. Pflaumenfüllung darauf verstreichen. Streusel gleichmäßig aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kucheroast erkalten lassen.

5 Guss:

Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Zuckerguss durchkneten und Kuchen damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Pflaumenbrand kann auch Apfelsaft verwendet werden.
- Sie können den Kuchen auch in einer Quicheform (Ø 30 cm) backen.

