

## Rezept **Plaumenkuchen mit Streußeln**

Für eine runde Backform mit einem Durchmesser von 26 cm

### **Zutaten für den Teig - Variante mit Rührteig:**

125 g weiche Butter oder Margarine  
125 Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
Prise Salz  
4 Tropfen Backöl Zitrone  
3 Eier Größe L  
200 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
Nach Bedarf 1-2 EL Milch  
1,5 kg Pflaumen (entsteint ca. 1,3 kg)

### **Zutaten für die Butterstreußel (reichliche Menge):**

150 g Butter  
150 g – 200 g Mehl  
100 g Puderzucker

Weitere Zutaten:  
Semmelbrösel  
Brauner Zucker

### **Vorbereitung:**

Pflaumen waschen und entsteinen, so dass die Pflaumenhälften noch zusammenhängen.

### **Zubereitung:**

- Butter mit Rührbesen auf höchster Stufe ca. ½ Minute geschmeidig rühren
- Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz, Backöl Zitrone unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
- Nach und nach die Eier jeweils ½ Minute unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren (Teig soll am Schluss schwer reißend vom Rührbesen fallen, nach Bedarf Milch hinzugeben)
- Springform mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln austreuen, Teig einfüllen und glatt streichen.
- Pflaumen ringförmig auf den Teig geben
- Je nach Geschmack auf die rohen Pflaumen braunen Zucker streuen

### **Zubereitung Streußel:**

- Zutaten mit den Händen kneten, bis ein glatter und geschmeidiger Teigloß entsteht
- Streußel abzupfen und auf den Plaumenkuchen gleichmäßig verteilen.

### **Backen:**

- Mittlere Schiene bei ca. 200 Grad 40 – 50 Minuten
- Ab und zu schauen, dass die Streußel gleichmäßig bräunen

**Tipp:** der Teig ist reichlich bemessen, so dass es zusätzlich zur angegebenen Springform für eine weitere kleine Springform mit 18 cm Durchmesser reicht, kann gleichzeitig mit großer Backform mitgebacken werden wie oben angegeben. Für die „Kleinen“ sicherlich ein Spaß!

Gutes Gelingen! Wir freuen uns über ein Feedback!