

Pflaumenkuchen mit Streuseln

Zutaten für den Mürbeteig und Belag:

- 150 g Mehl
- 80 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Ei
- 750 g-1 kg Pflaumen

Pflaumen waschen, entkernen und halbieren.

Mehl, Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Das Ei trennen und zunächst das Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermengen. Das abgetrennte Eiweiß nach Bedarf hinzugeben, um den Teig schön geschmeidig zu machen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. Den Teig etwa 1 Zentimeter dick auf dem Boden und etwa 1,5 Zentimeter hoch am Rand gleichmäßig verteilen. Anschließend die Pflaumen auf dem Teig auslegen.

Zutaten für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100-125 g Butter

Mehl, Zucker und Butter verkneten. Die Konsistenz darf etwas trockener sein als zuvor beim Mürbeteig. Anschließend die Streusel auf den Pflaumen verteilen. Bei 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Markt

Letzter Sendetermin: 15.10.2018

Koch/Köchin: Gudrun Kolitz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen