Pflaumenkuchen mit Streuseln

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

200 g	Butter
150 g	Zucker
3 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
400 g	Weizenmehl Typ 550

Füllung

750 g	Pflaumen oder Zwetschgen
50 g	Hagelzucker

(Angaben für 1 Kuchen)

Dieser leckere herbstliche Kuchen ist sehr schnell zubereitet. Mit Schlagsahne schmeckt er besonders gut.

Zubereitung

Teig

Die Butter zerlassen (aber kaum erhitzen) und mit der Hälfte des Mehls und den anderen Zutaten verrühren. Den Rest Mehl darüber geben und alles mit den Händen zu Streuseln kneten.Eine Springform (circa 26cm Durchmesser) fetten, die Hälfte des Teiges in Form geben und einen Boden und Rand (circa 3cm hoch) formen.

Füllung und Fertigstellung

Die Pflaumen waschen halbieren und entkernen. Die Pflaumenhälften mit der Rundung nach unten auf den Boden legen. Den Hagelzucker darüber streuen und den Rest Streusel darüber verteilen.
Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 155°C/Gas: Stufe 2) gut 1 Stunde backen.