

"Pflaumenkuchen mit Streuseln" von M. Parbst, Hamburg

450 g Mehl	250g Mehl mit 125g Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
250 g Butter	
250 g Zucker	
1 Prise Salz	125 g Butter schmelzen, etwas abkühlen. 175 g Mehl mit 75 g Zucker, Salz, Zimt und Butter zu Streuseln verkneten.
1 P. Vanillezucker	
abgeriebene Schale 1 Zitrone	Pflaumen halbieren und entsteinen. Saft und 100 g Zucker aufkochen. Pflaumen darin ca. 5 Minuten dünsten. Puddingpulver und Stärke mit 6-8 Esslöffel Wasser glatt rühren. Kompott damit binden. Abkühlen lassen.
1 Ei	
½ TL Zimt	
1 kg Pflaumen	
1/4 l Pflaumen-o. Kirschsafft	Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (30 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, den Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
1 P. Puddingpulver	
40 g Speisestärke	
	Das Pflaumenkompott darauf verteilen. Streusel gleichmäßig darüber streuen.
	Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 1 ¼ h backen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.