

Für 4 Personen:

550g Pflaumen (oder  
Zwetschgen), entsteint und  
halbiert

150g Butter, geschmolzen

150g Zucker

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

300g Mehl

# Schneller Pflaumenkuchen mit Streuseln



1. Butter mit Zucker im Topf erhitzen und dabei umrühren, bis alles geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen.
2. Eigelb und Mehl in einer Schüssel kurz mixen. Dann Butter-Zucker und Vanillezucker hinzugeben und solange mit dem Mixer (Rührstäbe) bearbeiten, bis ein krümeliger Teig entstanden ist.
3. 1/4 der Krümelmasse zu Seite stellen. Den Rest in eine gefettete Springform geben und mit einem Löffel platt drücken, sodass ein Boden entsteht.
4. Pflaumen dicht nebeneinander auf dem Boden verteilen. Dann die restlichen Teigkrümmel darüber verteilen. Wer mag, streut noch zusätzlich Zucker oder Zimtzucker drüber.
5. Bei 180 Grad ca. 45-50 Minuten backen. Achtung, am Schluss ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Streusel nicht zu braun werden. Mit jeder Menge Sahne servieren.



# 08