

PFLAUMENKUCHEN MIT STREUSELN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Backzeit 40 Minuten |
Leicht | 10 Portionen



Pflaumenkuchen oder Zwetschkuchen lässt sich auf vielerlei Arten herstellen. Man kann den Pflaumenkuchen mit einem Hefeteig machen, Mürbeteig, Quark-Öl-Teig oder auch einem Rührteig.

Ich habe mich hier für einen Mürbeteig entschieden, da wir diesen sowohl für den Boden als auch als Streusel verwenden können. Das spart Zeit und noch dazu muss der Teig nicht gehen.

Wenn ihr lieber einen Hefeteig verwenden möchtet, schaut schaut euch meinen [Rhabarberkuchen](#) an. Diesen Teig könnt ihr auch verwenden.

Schritt 1

Mehl und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb, kalte Butter und das Ei zugeben. Mit der Hand oder einem Rührgerät so lange verreiben, bis ein krümeliger Teig entsteht. Etwa 1/3 von dem Teig beiseitestellen für die Streusel.

Schritt 2

Den Rest verkneten, bis ein Teig entsteht (wichtig nicht zu lange kneten). Die Form gut buttern und den Teig in die Form drücken. Dann die Form mit dem Teig für 15 Minuten kalt stellen.

Schritt 3

Die Zwetschgen bzw. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Den Teig belegen, die Streusel auf dem Kuchen verteilen und im vorgeheizten Backofen für etwa 40 Minuten bei 180 C° Ober- Unterhitze goldgelb backen. Etwa eine Stunde auf einem Gitter auskühlen lassen, dann genießen!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Schneller Pflaumenkuchen mit Streuseln / Zwetschgenkuchen / Thomas kocht

Zutaten

Zutaten für eine [Springform*](#) (28 cm Durchmesser):

- 400 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 270 g kalte Butter
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver (7 g)
- etwas Zitronenabrieb
- eine gute Prise Salz
- 1 Ei (+ eventuell noch ein Eigelb, sollte der Teig noch zu trocken sein)
- Für den Belag 1 Kg Zwetschgen oder Pflaumen
- etwas Butter für die Backform
- 1-2 El brauner oder normaler Zucker für die Pflaumen
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 918

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)