



Pflaumen Streusel Kuchen

Schwierigkeitsgrad



16 Portionen



1 Stunde

Zutaten Teig

125 g	Butter
75 g	Zucker
2	Eier
1 P.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver
125 g	Mehl
1 Pck	Vanillezucker

Belag:

20-25 Zwetschgen

Streusel:

175 g Mehl

75 g Zucker

100 g Butter

Schritte

1. Butter, Zucker und Vanillzucker schaumig schlagen
2. Eier nach und nach zugeben und mit aufschlagen .
3. Restliche Zutaten zugeben und kurz unterrühren.
4. Die Stoneware rund gut einfetten.
5. Den Teig in die Stoneware geben, etwas glatt streichen
6. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen
7. Etwas andrücken.
8. Die Zutaten für die Streusel vermischen und auf den Zwetschgen verteilen
9. Für 40-45 Minuten bei 175 Grad Umluft backen.

Zwetschgen können auch gegen Äpfel oder Kirschen ausgetauscht werden