

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Pflaumenkuchen Mit Streuseldecke

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Pflaume, Thüringen

Hefeteig nach Grundrezept 1,
halbe Menge für ein
-Kuchenblech

Teig:

50 g Margarine
75 g Semmelbrösel

Belag:

750 g Pflaumen ohne Stein

Streusel.

300 g Mehl
200 g Margarine, zerlassene
200 g Zucker

1 Vanillezucker
Zimt

zum Verfeinern:

100 g Butter

75 g Puderzucker

Den ausgerollten Hefeteig mit zerlassener Margarine bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Die gut abgetropften Pflaumen auf den Teig legen. Aus Mehl, der zerlassenen, abgekühlten Margarine und dem Zucker Streusel kneten und dicht auf die Pflaumen krümeln. Backen. - Nach dem Erkalten den Kuchen buttern und mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 30 Minuten Hitze: 180°-200° C

Tipp: Säuerlich-süß, saftig und knusprig ist dieser beliebte Kuchen. Er bleibt 2-3 Tage frisch, dann werden die Streusel weicher.