

# Pflaumen-Streuselkuchen

Kuchen » Pflaumen

## Zutaten (12 Stücke)

- » 125 ml Milch
- » 140g Butter/Margarine
- » 400g Mehl
- » 150g Zucker
- » Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Ei(er)
- » 3,5g Trockenhefe
- » 750g Pflaume(n)
- » 2 EL gemahlene Mandeln

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Pflaumen waschen
- Pflaumen halbieren und entsteinen

### Teig zubereiten

- Milch und 2 EL Butter erwärmen
- etwas abkühlen lassen
- 275g Mehl, 75g Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen
- Ei unterkneten
- lauwarme Milch zugießen
- alles zu einem Teig verkneten
- zugedeckt an einem warmen Ort 30 min gehen lassen

### Streusel zubereiten

- 100g Butter schmelzen
- restliches Mehl, 75g Zucker, Mandeln und Salz mischen
- mit flüssiger Butter zu Streuseln verkneten

### Fertigstellung

- Hefeteig auf bemehlter Fläche durchkneten und rund ausrollen
- Springform (Durchmesser 26 cm) fetten
- Teig hineinlegen, am Rand leicht hochziehen
- mit Pflaumen belegen
- Streusel darüber geben
- im heißen Ofen bei 175°C 30-40 min backen

Nährwerte: 260kcal pro Stück

angelegt am: 26.10.2008

Rezept-Nr: 2304

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke