

Pflaumen Streuselkuchen

Von Kuchenfee

Ich freue mich sehr, dass du hierher gefunden hast. Heute möchte ich dir ein ganz besonderes Rezept vorstellen, das dich mit seinem einzigartigen Geschmack verzaubern wird: meinen saftigen Pflaumen Streuselkuchen mit einer Hauch von Linzer Torte!

Dieser Kuchen ist eine wahre Gaumenfreude und vereint das Beste aus zwei Welten. Die Kombination von zartem Pflaumenmus und knusprigen Streuseln mit gemahlenen Nüssen macht ihn zu einem absoluten Geschmackserlebnis.

Das Schöne an diesem Rezept ist, dass du es ganz nach deinem Geschmack anpassen kannst. Ob du frische Pflaumen oder Zwetschgen verwendest oder dich für köstliches Pflaumenmus entscheidest, bleibt ganz dir überlassen. Auch bei den Nüssen und der Wahl des Mehls kannst du kreativ werden und deinem Kuchen eine persönliche Note verleihen.

Ich lade dich herzlich ein, dieses Backabenteuer mit mir zu teilen. Ganz gleich, ob du bereits ein Backprofi bist oder deine ersten Schritte in der Backwelt machst, ich bin mir sicher, dass dieser Pflaumen Streuselkuchen dich begeistern wird.

Nimm dir etwas Zeit, um das Rezept und das Video anzusehen, und lass dich von meiner Liebe zum Backen inspirieren. Ich wünsche dir viel Freude und Erfolg beim Nachbacken!

Falls du Fragen hast oder deine Erfahrungen teilen möchtest, stehe ich dir gerne zur Verfügung. Backen wir zusammen und entdecken wir die süße Magie!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	45 min	n/a	50 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

STREUSELTEIG

250 g Butter

weich

220 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

optional

450 g Mehl

50 g Haselnüsse

gemahlen

AUSSERDEM

1 Msp Backpulver

Optional

350 g Pflaumenmus

Zwetschgen, frisch

frisch

Puderzucker

Dekor

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Zubereitung

1. STREUSELTEIG

- 01** Butter, Zucker, Salz, Zimt & Vanillezucker verrühren, jedoch nicht aufschlagen.
- 02** Mehl & Haselnüsse zu den Zutaten geben und zu Streuseln verarbeiten.
- 03** Nach Wunsch den trockenen Zutaten noch Backpulver zufügen.
- 04** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 05** Etwa 2/3 der Streusel in eine Springform geben und am Boden sowie Rand andrücken.
- 06** Entweder die Pflaumen waschen, entkernen und halbiert auf den Boden legen oder das Pflaumenmus auf den Boden verstreichen und jeweils mit den restlichen 1/3 der Streusel bedecken.
- 07** Im Ofen rund 30 - 40 Minuten ausbacken bis alles goldig ist und duftet, dann in der Form abkühlen lassen.
- 08** Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.