

Pflaumen Streuselkuchen

Von Kuchenfee

Pflaumen sind gerade auf den Wochenmärkten in voller Saison, und an den dunkel-violetten Früchten komme ich gerade einfach nicht vorbei. Mein **Pflaumen Streuselkuchen aus der Springform** ist mein Lieblingsweg, sie zu verarbeiten: ein zarter Rührteig als Basis, fächerförmig eingeschnittene Pflaumen mit einer dünnen Schicht Zimt-Zucker und obendrauf grobe Butterstreusel, die im Ofen schön goldbraun werden und herrlich nach Spätsommer duften.

Aus meiner Ausbildung in der Konditorei habe ich mir die Angewohnheit mitgebracht, die Pflaumen oben über Kreuz einzuschneiden statt sie nur zu halbieren. Dadurch bekommen sie diese **karamellisierten Spitzen**, fächern sich beim Backen leicht auf, haben mehr Fläche und stehen viel sauberer im Teig. Wichtig ist dabei nur eines: alle Zutaten für den Rührteig müssen unbedingt **auf Raumtemperatur** sein, sonst trennt sich die Butter-Eier-Masse beim Aufschlagen und der Kuchen wird schwer. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Pflaumen Streuselkuchen aus der Springform:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

RÜHRTEIG

100 g Butter

Soft

100 g Zucker

2 x Eier

100 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

AUSSERDEM

500-800 Pflaumen

g

2 EL Zucker

1 TL Zimt

STREUSEL

75 g Butter

halb soft

50 g Zucker

125 g Mehl

1 Prise Salz

Werkzeuge

Springform

Waage

Zubereitung

1. RÜHRTEIG

- 01** Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
- 02** Butter, Zucker & Salz einige Minuten aufschlagen.
- 03** Ein Ei nach dem anderen einrühren.
- 04** Mehl & Backpulver einrühren. Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.

2. PFLAUMEN

- 01** Pflaumen waschen, halbieren, kern entfernen. Die Hälften jeweils zur Hälfte einschneiden sodass sie aufgefächert werden können. Die vorbereiteten Pflaumen in der Springform aufreihen.
- 02** Mit Zimt & Zucker bestreuen.

3. STREUSEL

- 01** Zutaten zu Streuseln verarbeiten und den Kuchen damit toppen.
- 02** Den Kuchen für rund 30 - 45 Minuten backen bis alles schön goldig braun ist.

03 Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.