

Pflaumenkuchen, altes Familienrezept

Man nehme reichlich Pflaumen, am besten aus des Kollegen Garten ☺



Pflaumen waschen und entsteinen, ist klar.

200 g Margarine
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
100 g Maisstärke, alternativ 400 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver

Zutaten gut verrühren und auf ein Backblech streichen.

Die Konsistenz ist klebrig-zäh und erinnert entfernt an Hefeteig. Teig also notfalls mit den Händen in die Ecken drücken.



Pflaumen möglichst gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Streusel wie folgt zubereiten:

300 g Mehl
250 g Zucker
ganz nach Belieben eine Prise Salz und etwas
Zimt
150 g kalte Margarine

Zutaten in eine große Schüssel geben und
vermengen, dabei das Fett zerpfücken und
gründlich mit Mehl und Zucker mischen.

Streusel auf die Pflaumen geben.



Je nach Ofen dann 30 – 60 Minuten
bei 200 – 250 °C backen



Wenn die Zeit der Pflaumenernte vorüber
ist: Ein nach diesem Rezept gebackener
Apfelkuchen entzückt ebenfalls den
Gaumen!

Guten Appetit!

www.gudrun-plett.de/weblog/