

## Pflaumenkuchen mit Mürbeteig

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
75 g Zucker  
1 Ei  
2 Teelöffel Zitronenabrieb

#### Für die Füllung

1 kg Pflaumen  
250 ml Pflaumensaft (oder Kirschsafte)  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### Für die Streusel

125 g Butter  
175 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
1/2 Teelöffel Zimt

#### Besonderes Zubehör

Springform ( 26 cm Durchmesser)

unglaublich lecker ist, dass du es kaum schaffst, mit dem Essen aufzuhören? Bei diesem Kuchen wird es dir genau so ergehen. Erst der blättrige Mürbeteig, dann die saftige Füllung aus süßem **Pflaumenkompott** und als Krönung gibt's auch noch herrlich knusprige Streusel obendrauf... Zum Verrücktwerden gut! Also schnapp dir die Schürze und back einen **knusprig-saftigen** Pflaumenkuchen mit Mürbeteig und Streuseln!

- 1 -

Für den Mürbeteig Butter in Stücke schneiden und mit restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Saft mit Zucker aufkochen. Pflaumen dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Puddingpulver mit 100 ml des Saftes glattrühren. Unter Rühren zu den Pflaumen geben. Erneut aufkochen und vom Herd nehmen, auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Streusel Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mit restlichen Zutaten vermengen und mit den Fingern zu groben Streuseln reiben, kaltstellen.

- 4 -

Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Springform einfetten.

- 5 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Springform damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Boden mehrmals einstechen.

**Pflaumenkuchen mit Mürbeteig** – nicht nur bei Oma ein beliebter Klassiker! Kennst du das... wenn etwas so

## Pflaumenkuchen mit Mürbeteig

- 6 -

Pflaumenkompott auf dem Boden verteilen und mit Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen ca. 90 Minuten backen.

- 7 -

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.