

Pflaumenkuchen



Das Youtube Video **Pflaumenkuchen** gibt es unter <https://youtu.be/k7lWj0fXuQU>

Zutaten für den Rührteig:

- ca 1 Kg entsteinte und halbierte feste Pflaumen.
- 250 g Mehl
- 75 g. Butter
- 75 g. Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- ½ P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ Tasse Milch
- 150 g Speisequark

Zutaten für die Streusel:

- 65 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 100 g Mehl

Außerdem:

- 1 runde Springform Ø 30 cm
- Butter für die Form zum einfetten
- Zimt und Zucker zum bestreuen
(pro 100g Zucker 1 Teel. Zimt)

Zubereitung:

1. Zunächst bereiten wir uns alle Zutaten für den Rührteig vor. Dann für den Streuselteig,

wobei die Butter für den Streuselteig im Kühlschrank gelagert wird.

2. Dann fetten wir eine Ø 30cm Springform gut mit Butter ein und stellen sie zur Seite.
3. Jetzt werden die Pflaumen entsteint und halbiert...zu reife pflaumen sollten nicht benutzt werden. Optimal sind feste Pflaumen, die noch nicht weich geworden sind. Diese entsteinten, halbierten und noch feste Pflaumen können auch einen Tag vorher vorbereitet werden und in einer Tuberdose im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ich hatte die Pflaumen für das Video auch einen Tag vorher am Abend zubereitet und im Kühlschrank gelagert.
4. Dann bereiten wir uns den Streuselteig zu. Dafür werden jetzt 50 g. Zucker und 100 g Mehl in eine Schüssel gegeben. Dann 65 g kalte Butter in kleine Würfelchen geschnitten und dazu gegeben. Diese Butter bedecken wir jetzt mit dem Zucker Mehl Gemisch und mit beiden Händen wälze ich die Butterstückchen darin sie die butterstückchen werden immer wieder umgedreht, gewälzt, in den Fingern gerieben, bis die Butterstückchen mach und nach dadurch kleiner werden und sogenannte Brösel oder Krümmel entstehen. Man darf dabei die Butter nicht zu sehr zerdrücken, damit kein fester Teig entsteht, denn wir wollen ja einen bröseligern Teig.
Dieser Streuselteig wird dann zur Seite gestellt.
5. Jetzt wird der Backofen auf 200 Grad vorgeheizt und der Rührteig hergestellt.
6. Für den Teig geben wir 2 Eier, 75 g. Zucker und den Vanillezucker in eine Rührschüssel und mit einem Handmixer wird alles so lange geschlagen bis sich die Masse weiss färbt, dann rühren wir die 75 g sehr weiche Butter hinein und dann 150 g Speisequark.
7. Jetzt sieben wir das Backpulver zum Mehl und geben 1 Prise Salz dazu, das Backpulver mischen wir mit einem kleinen Schneebesen in das Mehl. Dieses Mehl geben wir jetzt nach und nach in den Teig dazu und rühren es ein. Wenn nötig kann bis zu einer halben Tasse Milch dazu gegeben werden. Je zäher der Teig ist, umso besser, denn die Pflaumen geben beim backen sehr viel Flüssigkeit ab.
8. Diesen Teig geben wir jetzt in die Spreingform, verteilen ihn gleichmäßig und drücken dann kreisförmig und hockant die Pflaumen in den Teig. Die Pflaumen müssen bis zum Boden in den Teig gedrückt werden. Wer möchte kann dies jetzt kräftig mit einer Zimt Zucker Mischung bestreuen (der Kuchen schmeckt auch ohne sehr gut)
9. Jetzt werden die Streusel, also der zu Beginn zubereitete Krümmelteil, auf dem Kuchen verteilt.
10. Jetzt kommt der Kuchen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad für 50 Minuten in den Backofen.
11. Danach den Kuchen auf einem Kuchengitter für mindestens 12 Stunden auskühlen lassen. Ich schneide diesen Kuchen erst nach 24 Stunden an.
12. Ich wünsche Euch gutes gelingen und viel Spass beim nachmachen.

Backhitze: 200 Grad für ca.50 Minuten auf der mittleren Schiene

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/kuchen/pflaumenkuchen/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED