Saftiger Pflaumenkuchen mit knusprigen Zimtstreuseln



Zutaten Teig

- 120 g Magerquark
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille Paste
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 2 EL Öl
- 250 g Mehl
- ½ PK Backpulver

Zutaten Belag

- 500 g Pflaumen oder Zwetschgen

Zutaten Streusel

- 80 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 120 g Butter
- 180 g Mehl
- 1 TL Zimt

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
- Pflaumen gründlich waschen, abtrocknen, entsteinen und in längliche Viertel schneiden.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Obstkuchenform legen und dabei einen 2 cm Rand hochziehen.
- Die Pflaumen dicht und hochkant auf den Kuchenboden legen.
- Für die Streusel alle Zutaten schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten und auf den Kuchen verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen, auf der 2. Schiene von unten, bei 180°C Umluft, für 30 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Pflaumenkuchen mit Zimtstreuseln in der Form 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Portionsgröße: 1 Obstkuchenform (Ø 28 cm)
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©