# Pflaumenkuchen mit Vanillepudding



## Zutaten Streusel

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 100 g Zucker

## Zutaten Füllung

- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 200 g Frischkäse

## Zutaten Belag

- 500 g - 600 g Pflaumen

## Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu Krümeln verarbeiten.
- Zwei Drittel der Streusel in eine gebutterte Springform geben, einen Boden und einen ca.4 cm hohen Rand mit den Streuseln andrücken.
- Springform und restliche Streusel für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Für die Füllung, Milch, Zucker mit Vanille-Puddingpulver in einem Topf klümpchenfrei verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen.
- Den Topf von der Herdplatte ziehen und den Frischkäse mit einem Schneebesen unterrühren.
- Die Puddingmasse etwas abkühlen lassen und anschließend auf den vorbereiteten Boden verteilen.
- Pflaumen waschen, abtupfen, entkernen, vierteln und kreisrund auf den Pudding verteilen, mit den restlichen Streuseln bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen den Pflaumenkuchen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten goldgelb backen. Tipp: Sollte der Pflaumenkuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen den Pflaumenkuchen in der Springform auskühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und für mindestens 2 Stunden, oder über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Portionsgröße: 1 Springform 24 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

*lissis-passion.de©*