

# Streusel-Pflaumen-Kuchen

## ZUTATEN

- 1,3 kg Zwetschgen
- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL Zimt
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 4 EL kaltes Wasser
- 100 g Pflaumenmus

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Mehl, Margarine, Zucker, Salz, Zimt, Backpulver, Vanillezucker, Eigelb und Wasser in eine Schüssel geben und zügig zu einem streuseligen Teig verarbeiten.
3. 2/3 des Teiges gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. Pflaumenmus über den Teig verteilen. Danach die Pflaumen auf dem Kuchen verteilen. Zuletzt den restlichen Teig über den Kuchen streuen.
4. Den Kuchen bei 175 Grad Celsius (Ober-/ Unterhitze) für 40-50 Minuten backen lassen.