

Pflaumen-Streuselkuchen (8 Stücke)

Zutaten: 700 g Pflaumen
180 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
3 Eier
400 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
ca. 80 g Joghurt

Für die Streusel:

200 g Mehl
100 g Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
100 g Butter

Zubereitung

Pflaumen waschen und entsteinen. Butter mit Zucker und Vanillezucker verquirlen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Mehlmix abwechselnd mit Joghurt unter den Teig rühren.

Ein kleines tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Teig darauf verstreichen, die Pflaumen darauf verteilen und leicht eindrücken.

Für die Streusel Mehl mit Zucker und Zimt vermischen. Butter in einen Topf leicht zerlassen und tröpfchenweise zur Mehlmischung gießen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verquirlen, sodass kleine Streusel entstehen. Auf dem Pflaumenteil verteilen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 50 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und servieren.