

Pflaumenkuchen mit Zitronen-Crumble für Jan Malte Andresen

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

250 g weiche Butter
250 g Zucker
300 g Mehl
120 g zarte Haferflocken
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
5 Eier
Prise Salz
1 ,5 kg Pflaumen

Für die Streusel

120 g weiche Butter
120 g Zucker
200 g Mehl
Abrieb von einer Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Wir arbeiten uns diesmal von oben nach unten vor und beginnen mit dem Zitronen-Crumble. Dazu gebt ihr Butter, Zucker, Mehl und die abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel und verrührt alles zu groben Streuseln. Wenn ihr es nicht so gern zitronig mögt, könnt ihr natürlich auch ganz normale Streusel machen. Lasst dann einfach die abgeriebene Zitronenschale weg.
2. Jetzt kümmert ihr euch um die Pflaumen. Waschen, entkernen, halbieren....fertig.
3. Dann fehlt natürlich noch der Teig. Und der ist auch ganz fix zusammengerührt. Gebt einfach alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie zu einem geschmeidigen Teig. Dann legt ihr ein Backblech mit Backpapier aus, verteilt den Teig gleichmäßig darauf und belegt den Teig mit den halbierten Pflaumen.
4. Zum Schluss krümelt ihr die Zitronen-Streusel gleichmäßig über die Pflaumen und schiebt das Blech auf die mittlere Schiene des Backofens. Der Kuchen wird jetzt 35 Minuten lang bei 180 Grad Umluft gebacken. Und dann: Raus aus dem Ofen und genießen!