

PFLAUMENKUCHEN

PFLAUME

SAISON VON AUGUST BIS SEPTEMBER



FÜR 1 BLECH WIRD BENÖTIGT:

TEIG:

250 G MEHL
100 G ZUCKER
100 G QUARK
1 EI
5 EL ÖL
5 EL MILCH
½ PK BACKPULVER
1 PK VANILLEZUCKER

QUARKCREME:

400 G QUARK
1 PK VANILLEZUCKER
3 TL ZUCKER
1 EI
1 TL ÖL
2 TL STÄRKE
1 EL GRIß
750 G PFLAUMEN

STREUSEL:

175 G ZUCKER
300 G MEHL
2 PK VANILLEZUCKER
1 TL ZIMT
175 G BUTTER/ MARGARINE

ZUBEREITUNG:

1. FÜR DEN TEIG MEHL, ZUCKER, QUARK, EI, ÖL, MILCH, BACKPULVER UND VANILLEZUCKER VERKNETEN. ANSCHLIEßEND AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BLECH VERTEILEN.
2. QUARK, VANILLEZUCKER, ZUCKER, EI, ÖL, STÄRKE UND GRIß ZU EINER CREME RÜHREN UND AUF DEM TEIG GLATT AUFSTREICHEN.
3. DAS OBST DARAUF VERTEILEN.
4. ZUCKER, MEHL, VANILLEZUCKER, BUTTER UND ZIMT KNETEN. DIE STREUSEL ÜBER DEN KUCHEN STREUEN.
5. IM BACKOFEN BEI 200°C AUF MITTLERER SCHIENE ETWA 30 MIN. BACKEN BIS DIE STREUSEL GOLDBRAUN SIND.

