

Friesischer Pflaumenmus-Streusel-Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2020/03/03/friesischer-pflaumenmus-streusel/

Zutaten für 1 Springform mit 26cm Ø

- 250 g zimmerwarme Butter
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 300 ml Schmand
- Vanille
- 1 Glas Pflaumenmus, ca. 400 g
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze bzw. 180°C Heißluft vorheizen.

Butter, Mehl, Backpulver, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Händen zu Streuseln kneten. 2/3 der Streusel auf Backpapier ausrollen und als Boden in einer Springform flach und an den Seiten hochdrücken. Mit Backpapier abdecken. Eine passende 2. Form oder ein anderes Gewicht draufsetzen, damit der Boden glatt bleibt und nicht hoch geht.

Den Boden im Backofen 10 Minuten vorbacken.

Den restlichen Zucker, Eier und Schmand miteinander verrühren. Mit Vanille würzen und auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Kleckse von Pflaumenmus darauf setzen und die restlichen Streusel auf der Oberfläche verteilen.

Den Kuchen im Ofen weitere 30 Minuten zu Ende backen.

Mit Puderzucker bestäuben und am besten gerade eben noch lauwarm servieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Küche der Nordsee-Inseln/Spezialitäten aus dem Meer vom 16.4.2016