

Pflaumen-Streusel-Kuchen aus dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef



Zutaten Belag:

1,2 kg Pflaumen, waschen, Kerne entfernen, einschneiden

Zutaten Teig:

200 g Quark

1 Ei

150 g Zucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

400 g Mehl

1,5 Pck. Backpulver

6 EL Milch

8 EL Öl

Zutaten Streusel:

150 g kalte Butter

150 Zucker

10 g Vanillezucker

300 g Mehl

etwas Zimt, wer mag

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig im Mixtopf 2 Min./Stufe 4,5 mithilfe des Spatels zu einem glatten Teig verarbeiten. 15 Min. ruhen lassen.

Den Teig auf den gefetteten großen Ofenzauberer ausrollen und mit den Pflaumen belegen.

Zutaten für die Streusel im Mixtopf 20 Sek./Stufe 4 verrühren, mit den Händen zu Streuseln kneten und auf den Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober-Unterhitze 45 Min. backen.