

Schneller Pflaumenkuchen mit Streuseln

von Dr. Oetker

800 g Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden oder halbieren

Eine Springform (26 cm) einfetten, den Backofen vorheizen,

125 g	Weizenmehl	Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen,
1 gestr. TL	Backpulver v. Dr Oetker	Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer
125 g	Zucker	kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe, 2 min. zu
1 Pck.	Vanillezucker, Dr. Oetker	einem glatten Teig verarbeiten.
1 Pck.	geriebene Zitronenschale, Dr. Oetker	Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
125 g	weiche Butter oder	Die Pflaumen mit der Innenseite nach oben fächerförmig auf dem Teig verteilen.
	Margarine	
2	Eier Gr. M	

150 g	Weizenmehl	Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Zimt
100 g	Zucker	mischen und Butter hinzufügen.
1 Msp.	Zimt	Alles mit dem Mixer zu Streuseln in gewünschter
100 g	weiche Butter	Größe verarbeiten und die Streusel auf den Pflaumen verteilen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben, bei mittlere Höhe ca 50 min backen.