



Klassischer Pflaumenkuchen mit Zimt

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Pflaumen	1 kg
Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Milch	50 ml
Öl	50 ml
Weizenmehl, Type 405	450 g
Zucker	100 g
Salz	
Backpulver	1 Päckchen
Butter	50 g
Zimt	1 TL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 28 cm Durchmesser, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. Im Mixbehälter Ei, Quark, Milch und Öl für 15 Sek./Knetstufe verrühren. 300 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver zugeben und 2 Min./Knetstufe verkneten. Teig in die Springform geben, sodass der Boden bedeckt ist.
3. In den Mixbehälter weiche Butter, 1 TL Zimt, 50 g Zucker und 150 g Mehl 1 Min./Teigknetstufe zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
4. Pflaumenhälften auf dem Teig verteilen, Streusel darübergeben und im Ofen ca. 60 Min. backen. Pflaumenkuchen mit Streuseln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In der Springform auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g