



Veganer Pflaumenkuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Streichfett	180 g
Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	280 g
Pflaumen	800 g
Paniermehl	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 80 g weiches Streichfett, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und 180 g Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.
2. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren und Kerne entfernen. In einer Schüssel 100 g weiches Streichfett, 100 g Zucker und 100 g Mehl zu Streuseln krümelig verkneten und kühl stellen.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis ausrollen und Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, Paniermehl darüber streuen und Pflaumen darauf verteilen. Streusel über die Pflaumen geben und im Ofen ca. 60 Min. backen.
4. Pflaumenkuchen 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	209 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g