

Pflaumenkuchen mit Mürbeteig



Schritt 1

Zuerst alle Zutaten für den Mürbeteigboden in einer Schüssel mischen und zügig miteinander verkneten.

Schritt 2

Danach den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3

Anschließend den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Pflaumen halbieren, entkernen und leicht mittig einschneiden und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

Schritt 4

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Mürbeteigboden ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen Rand nach oben stehen lassen.

Schritt 5

Nun den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit etwas Paniermehl bestreuen und die Pflaumen darauflegen.

Schritt 6

Für die Streusel Mehl, Haferflocken, braunen Zucker, Zimt und die kalte Butter in Stückchen miteinander verkneten und auf den Pflaumen verteilen.

Schritt 7

Zuletzt den Pflaumenkuchen mit Mürbeteig auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten backen.

Zutaten:

1 Pflaumenkuchen (Ø 26 cm)

Für den Mürbeteigboden:

260 g Mehl

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

30 g Paniermehl

2 EL kaltes Wasser

130 g kalte Butter

Prise Salz

Für den Belag:

650 g Pflaumen

etwas Paniermehl zum Bestreuen

160 g Mehl

30 g Haferflocken, zart

80 g brauner Zucker

1 TL Zimt

120 g kalte Butter