

PFLAUMEN-BLECHKUCHEN



- 750 g Pflaumen (z. B. Zwetschgen)
- 300 g Mehl
- 150 g Mandeln (geschält und gemahlen)
- 250 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 250 g Butter (etwas mehr Butter zum Ausfetten)
- 2 EL Sahne
- 1 Ei

Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Pflaumen waschen, trocknen, entkernen und in Spalten schneiden.

Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zimt cremig schlagen. Sahne und Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln darüber streuen und zu krümeligen Streuseln verkneten.

Zwei Drittel des Streuselteigs auf ein mit Butter ausgefettetes Backblech geben und zu einem Boden formen, dabei einen halbhohen Rand formen. Pflaumenspalten darauf verteilen und mit restlichen Streuseln und einer Prise Zucker bestreuen.

Kuchen 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Warm oder kalt servieren.