

Bester Pflaumenkuchen der Welt mit Streuseln für 1 Backblech

Backofen Vorheizen auf 175°C Ober/Unterhitze

Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

600g **Mehl**, 300g **Zucker**, 1 Prise **Salz**, 1 **Vanillinzucker**, **Backpulver**, 50g **gemahlene Mandeln** und 1/4 TL **Zimt** mischen. 1 **Eigelb** sowie 300g **Butter** in Flöckchen zufügen. Alles verkneten und zu **Streuseln** verarbeiten.

Das Backblech fetten und mit **Mehl** bestäuben. Ca. 3/4 der Streusel auf das Backblech geben und mit den Händen gleichmäßig zu einem **Boden** andrücken.

Anschließend im Backofen für etwa 15 Min. backen.

6 **Eier**, 1 **Vanillinzucker**, 450g **Crème fraîche**, 125g **Zucker** und 1 **Puddingpulver** verrühren.

Boden aus dem Ofen nehmen, mit den **Pflaumen** belegen und den **Guss** darüber gießen.

Mit den restlichen **Streuseln** bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere 45 Min. backen (Stäbchen probe).

Herausnehmen und auskühlen lassen.



Zutaten für 1 Backblech:

- 2 kg Pflaume(n)
- 600 g Mehl
- 425 g Zucker (300g+125g)
- 2 Tüte/n Vanillinzucker
- 50 g Mandel(n), gemahlen, ohne Haut
- 1 Backpulver
- ¼ TL Zimt
- 1 Eigelb
- 6 Eier
- 300 g Butter oder Margarine
- 450 g Crème fraîche
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- Fett und Mehl für das Backblech

Noch saftiger in Springform 28cm

Backofen Vorheizen auf 175°C Ober/Unterhitze

Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

450g **Mehl**, 225g **Zucker**, 1 Prise **Salz**, 1 **Vanillinzucker**, **Backpulver**, 40g **gemahlene Mandeln** und 1/4 TL **Zimt** mischen. 1 **Eigelb** sowie 250 g **Butter** in Flöckchen zufügen. Alles verkneten und zu **Streuseln** verarbeiten.

Das Backblech fetten und mit **Mehl** bestäuben. Ca. 3/4 der Streusel auf das Backblech geben und mit den Händen gleichmäßig zu einem **Boden** andrücken.

Anschließend im Backofen für etwa 15 Min. backen.

4 **Eier**, 1 **Vanillinzucker**, 340g **Crème fraîche**, 100g **Zucker** und 1 **Puddingpulver** verrühren.

Boden aus dem Ofen nehmen, mit den **Pflaumen** belegen und den **Guss** darüber gießen.

Mit den restlichen **Streuseln** bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere 1:45 - 2:15 Stunden backen (Stäbchen probe).

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für 28cm Springform:

- 1,5 kg Pflaume(n)
- 450 g Mehl
- 325 g Zucker (225g + 100g)
- 2 Tüte/n Vanillinzucker
- 40 g Mandel(n), gemahlen, ohne Haut
- 1 Backpulver ¼ TL Zimt
- 1 Eigelb
- 4 Eier
- 250 g Butter oder Margarine
- 340 g Crème fraîche
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- Fett und Mehl für die Springform