



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Pflaumenkuchen...ein Mürbteig (Springform)

Zutaten

250 Mehl Typ 405, 1 Teelöffel Backpulver, 80 Gramm Zucker, 125 Gramm kalte Butter, 1 Prise Salz,
1 mittleres Ei.

Für die Füllung

Ca. 750 Gramm Pflaumen

Für die Streusel

200 Gramm Mehl Typ 405, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt

(Mehl und Butter für die Form)

Zubereitung Teig

- Mehl und Backpulver mischen, sieben
- Mit dem Zucker, Butter, Salz verkneten
- Das Ei ganz zuletzt zugeben
- Auf der Arbeitsplatte zu einem glatten Teig kneten
- In Folie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank

Zubereitung Füllung

- Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen

Zubereitung Streusel

- Mehl, Butter, Zucker, Salz, Zimt in eine Schüssel geben
- Mit den Händen verreiben bis sich Streusel bilden

- Backofen auf Umluft 160 Grad vorheizen
- Springform (26-28 cm) mit Butter einfetten und bemehlen
- Den Teig aus dem Kühlschrank und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen
- Ausgerollte Fläche sollte ca. 4 cm größer sein als der Durchmesser des Boden der Springform
- Teig in die Form legen (ca. 4cm Rand stehen lassen)
- Pflaumen gleichmäßig auf den Teig geben
- Streusel gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen
- Ungefähr 45 Minuten im Ofen goldbraun backen
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
- Den Springformrand vorsichtig mit einem Messer lösen