



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

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

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

## **Pflaumenkuchen...ein Rührteig** (Blechkuchen, für Springform 26-28 cm nur etwas mehr als ½ Menge Teig zubereiten)

### **Zutaten für den Teig**

400 Mehl Typ 405, 250 Gramm Butter, 25 Gramm Salz, 1 Ei, 1 Prise Salz, 200 Gramm Zucker, 3 Eier,  
1 Esslöffel Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 2 Esslöffel Milch

### **Für den Belag**

Ca. 1500 Gramm Pflaumen

### **Für die Streusel**

150 Gramm Mehl Typ 405, 100 Gramm kalte Butter, 75 Gramm Rohrzucker, 1 Esslöffel  
Vanillezucker

### **Zubereitung**

Alle Zutaten müssen für ein gutes GELINGEN Zimmertemperatur haben. Die Butter gut aufschlagen bis diese weißlich aussieht. Eier nach und nach zugeben (mindestens 1 Minute Abstand). Sollte der Teig grieselig aussehen, war die Butter zu kalt, dann einfach noch etwas warten und erneut schlagen

- Ofen auf 180 Grad Ober-, Unterhitze vorheizen / Umluft 160 Grad
- Backblech gut einfetten, mit Backpapier auslegen
- In einer Schüssel Mehl, Stärke und Backpulver vermischen
- In einer weiteren Schüssel mit dem Handrührgerät die Butter mit dem Zucker schaumig rühren
- Erst jetzt das Salz zugeben
- Nun die Eier einzeln zugeben
- Jetzt die Mehl-Stärke- Backpulvermischung locker unterrühren
- Nicht zu lange rühren, sollte der Teig zu fest sein, gib noch etwas Milch zu
- Teig auf dem Backblech verteilen
- Im Ofen ca. 15-17 Minuten backen
- In der Backzeit die Streusel vorbereiten
- Alle Zutaten für die Streusel ei in einer Schüssel vermengen und zwischen den Fingern zu bröseln verarbeiten
- Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen und abkühlen lassen
- In der Abkühlzeit die Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen
- Abgekühlten Boden dicht mit dem Obst belegen (fächerartig)
- Die Streusel auf den Pflaumen verteilen
- Backblech wieder für ca. 35 – 40 Minuten in den Ofen und fertig backen
- Die Streusel sollten nun goldgelb sein
- Kurz abkühlen lassen und noch warm mit Schlagsahne servieren