

# PFLAUMENKUCHEN

PFLAUME  
SAISON VON AUGUST BIS SEPTEMBER



## FÜR 1 BLECH WIRD BENÖTIGT:

### TEIG:

250 G MEHL  
100 G ZUCKER  
100 G QUARK  
1 EI  
5 EL ÖL  
5 EL MILCH  
½ PK BACKPULVER  
1 PK VANILLEZUCKER

### QUARKCREME:

400 G QUARK  
1 PK VANILLEZUCKER  
3 TL ZUCKER  
1 EI  
1 TL ÖL  
2 TL STÄRKE  
1 EL GRIEB  
750 G PFLAUMEN

### STREUSEL:

175 G ZUCKER  
300 G MEHL  
2 PK VANILLEZUCKER  
1 TL ZIMT  
175 G BUTTER/ MARGARINE

## ZUBEREITUNG:

1. FÜR DEN TEIG MEHL, ZUCKER, QUARK, EI, ÖL, MILCH, BACKPULVER UND VANILLEZUCKER VERKNETEN. ANSCHLIEßEND AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BLECH VERTEILEN.
2. QUARK, VANILLEZUCKER, ZUCKER, EI, ÖL, STÄRKE UND GRIEB ZU EINER CREME RÜHREN UND AUF DEM TEIG GLATT AUFSTREICHEN.
3. DAS OBST DARAUFG VERTEILEN.
4. ZUCKER, MEHL, VANILLEZUCKER, BUTTER UND ZIMT KNETEN. DIE STREUSEL ÜBER DEN KUCHEN STREUEN.
5. IM BACKOFEN BEI 200°C AUF MITTLERER SCHIENE ETWA 30 MIN. BACKEN BIS DIE STREUSEL GOLDBRAUN SIND.

