

Friesischer Pflaumenmus-Streusel

Das Pflaumenmus macht den Kuchen wunderbar saftig, dank der Streusel ist er aber auch herrlich knusprig. Eine verführerische, aber auch ziemlich üppige Sache.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Springform von 26 cm Durchmesser.

Zutaten:

- 250 g zimmerwarme Butter
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Salzprise
- 2 Eier
- 300 ml Schmand
- Vanille
- 1 Glas Pflaumenmus (ca. 400 g)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Butter, Mehl, Backpulver, 200 g Zucker und die Salzprise mit den Händen zu Streuseln kneten.
- Zwei Drittel davon auf einem Stück Backpapier ausrollen und als Boden in einer Springform flach und an den Seiten hochdrücken.

- Mit Backpapier abdecken, eine passende zweite Form oder ein anderes Gewicht draufsetzen, damit der Boden glatt bleibt und nicht hoch geht.
- Dann den Boden im 200 Grad (Ober- & Unterhitze/ 180 Grad Heißluft) vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.
- Unterdessen den restlichen Zucker, Eier und Schmand miteinander verrühren, mit Vanille würzen und auf dem vorgebackenen Boden verstreichen.
- Kleckse von Pflaumenmus darauf setzen und die restlichen Streusel auf der Oberfläche verteilen.
- Den Kuchen erneut in den Ofen schieben und weitere 30 Minuten zu Ende backen.
- Zum Schluss mit Puderzucker überpudern. Am besten schmeckt der Streusel gerade eben noch lauwarm.

Beilage:

Aber bitte mit Sahne...

Getränk:

Starker, gesüßter Friesentee oder ein heißer Kaffee.