

Pflaumen-Pudding-Kuchen mit Streuseln

Zutaten

Mürbeteig:

100g kalte Butter
200g Mehl
50g Zucker
1 Ei
2 TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz

Pflaumenpudding:

150ml Maracujasaft
500g Pflaumen
40g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver
50ml Wasser

Streusel:

20g Butter
30g Mehl
10g Zucker
10g gehackte Mandeln
0,5 TL Zimt
1 Prise Salz



1) Mürbeteig:

Die kalte Butter gemeinsam mit Mehl, Zucker, dem Ei, Zitronenabrieb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2) Pflaumenpudding:

Wascht und viertelt die Pflaumen. Füllt den Maracujasaft mit dem Zucker in einen Topf und lasst den Saft aufkochen. Gebt die Pflaumenstücke hinzu und lasst alles etwa 5 Minuten köcheln. Verrührt das Puddingpulver mit dem Wasser und gebt es unter rühren in die Pflaumenmasse. Noch einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.

3) Streusel:

Erwärmt die Butter ein wenig und gibt Mehl, Zucker, gehackte Mandeln, Zimt und Salz hinzu. Streuselteig mit den Fingern vermengen und dann zu Streuseln formen. In den Kühlschrank stellen.

- 4) Fettet die Springform ein, rollt den Teig aus und legt ihn in die Form. Stecht den Boden ein paar Mal mit einer Gabel ein. Verteilt den Pflaumenkompott auf dem Boden und gibt die Streusel gleichmäßig über die Pflaumen. Bei 170 Grad Umluft backt der Kuchen nun für etwa 45 Minuten.
- 5) Vor dem Servieren mit ein wenig Puderzucker bestäuben.

© Fräulein Meer backt