

# Pflaumenkuchen vom Blech

## Zutaten (25x30cm Blech)

40g Butter  
30g brauner Zucker  
8g Mehl  
1 Prise Salz  
Etwas Zimt

250g weiche Butter  
200g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
Etwas Vanille  
3 Eier  
150g gemahlene Mandeln  
1 TL Zimt  
120ml Milch  
180g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
800g Pflaumen



- 1) Wascht die Pflaumen, tupft sie trocken, halbiert sie und entfernt die Kerne.
- 2) Mischt Mehl, Salz, Zucker und Zimt und gibt die kalte Butter hinzu. Verarbeitet die Zutaten zu einem krümeligen Teig, aus dem später die Streusel werden. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen.
- 3) Für den Teig die Butter, den braunen Zucker und den Vanillinzucker gut miteinander verrühren. Ein wenig Vanille hinzugeben und die Eier nacheinander unter der Teig rühren. Anschließend die gemahlene Mandeln und den Zimt in den Teig rühren.
- 4) Mehl und Backpulver mischen. Dann abwechselnd mit der Milch in die Teigmasse geben und verrühren.
- 5) Gebt den Teig gleichmäßig auf das gefettete Kuchenblech. Legt die halben Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig und drückt sie leicht an. Dann aus dem kühlgestellten Teig Streusel mit den Händen formen und über den Pflaumen verteilen.
- 6) Backt den Blechkuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für etwa 30-40 Minuten.