

Friesische Streusel - Ecken

Kategorien: Kuchen, Backen

Zutaten für: 18 Portionen

400	Gramm	Butter
750	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
350	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2	Stücke	Eier
500	Gramm	Schmand
2	Stücke	Eier
2	Pack.	Vanillezucker
450	Gramm	Pflaumenmus
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Leckerer Blechkuchen, der am besten erst nach 2-3 Tagen schmeckt; ist daher gut zum Vorbereiten, außerdem schmeckt er auch gut mit Obst zb. Rhabarber, Johannisbeeren oder Äpfeln anstelle von dem Pflaumenmus.

Fettpfanne (32x39 cm ; mind 3 cm tief) fetten. Für die Streusel Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 2 Eier zufügen. Die flüssige Butter nach und nach mit dem Handrührgerät darunter kneten. Ca. 2/3 der Streusel auf der Fettpfanne verteilen und andrücken. Schmand, 2 Eier und Vanillezucker verrühren. Auf den Streuselboden streichen. Pflaumenmus in dicken Klecksen darauf verteilen. Übrige Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd 200°/ Umluft 175 °/ Gas : Stufe 3) ca.30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen in Dreiecke schneiden und mit Puderzucker bestäuben