

Pflaumen - Kuchen mit Zimtstreusel Prof.

Kategorien: Kuchen, Früchte, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Stück 28 - 32 Ø

		Kuchenform mit Mürbteig 3 mm Dick auslegen
		Dann
60	Gramm	Biskuitbrösel mit
20	Gramm	Kaltsaftbinder od. Mondamin vermischen
		Und auf dem Mürbteig verteilen

FRÜCHTE

Pflaumen eng entsteint im Kreis stehend auflegen

STREUSEL

120	Gramm	Butter
		Vanille
1		Kfl.Zimt
150	Gramm	Mehl
70	Gramm	Biquit - Brösel mit dem Mixer (Schneebeesen)grob
		Verrühren und auf dem Kuchen verteilen

Anleitung:

Kuchenform mit Mürbeteig auslegen, Brösel mit Saftbinder oder vermischen und aufstreuen. Nun die entsteinten Pflaumen einsetzen und die Zimtstreusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Backen: 180°C 30 - 35 Min. Die Pflaumen sollen noch keinen Saft ziehen, wenn der Kuchen fertig gebacken ist. Sonst läuft der Saft beim anschneiden und stürzen davon.

Nach etwas Abkühlzeit Kuchen aus der Form stürzen und wieder auf ein Kuchenblech oder Tortenscheibe schieben. Mit Zimtzucker abstreuen. In 12 Stücke einteilen und mit Puderzucker bestreuen.