



PFLAUMEN-KASTANIEN-KUCHEN

für 8 Stück

zubereiten: ca. 45 Minuten

backen ca. 45 Minuten

Teig	Guss
150 g Weismehl	1 dl Vollrahm
100 g Kastanienmehl	1 Ei 1 TL Maisstärke
½ Pk. Backpulver	2 EL Zucker
1 Prise Salz	½ Pk. Vanillezucker
75 g Rohrzucker	Streusel
½ Pk. Vanillezucker	2 EL Weismehl
wenig Zimt	1½ EL Rohrzucker
1 Ei	1 Prise Salz
2 EL Milch	wenig Zimt
2 EL Öl	25 g Butter, in Stücken, kalt
Belag	
500 g Pflaumen, in Vierteln	Wenig Puderzucker zum Bestäuben

1 Teig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig auf wenig Mehl rund auswallen, in eine gefettete und bemehlte Springform (ca. 24 cm Ø) geben und dabei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen.

2 Guss: Rahm mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Guss auf den Teigboden giessen.

3 Belag: Pflaumen auf den Guss legen.

4 Backen I: Auf der 2. untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.

5 Streusel: Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Streusel auf dem Kuchen verteilen.

6 Backen II: Ca. 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

