

25 Jahre Kuchenbuffet:

Pflaumen-Streuselkuchen

Von Melanie Weyand

Zutaten für ein Blech:

600g Weizenmehl

2 Pck. Backpulver

300g Magerquark

250ml Milch

250 ml Speiseöl

150g Zucker

1,5 Pck Vanillezucker

2 Prisen Salz

2 Kilo Pflaumen, oder auch anderes Obst

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, dann die anderen Zutaten hinzufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine erst kurz auf niedriger Stufe und dann 2-3 Minuten auf höchster Stufe durchkneten. Nicht zu lange, sonst klebt der Teig. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Obst entkernen und auf dem Teig verteilen.

Streusel:

250 g Butter

250g Zucker

500g Mehl

Alle Zutaten miteinander verkneten bis die gewünschte Größe erreicht ist, die Streusel auf dem Obst verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 200 Grad 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit!