

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018
 Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Pflaumenkuchen mit Knusperstreuseln

Zutaten

Streuselteig: 75 g Butter, 100 g Haferflocken, zarte, 100 g Zucker, **Füllung:** 1 kg Pflaumen, 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack, 40 g Zucker, 200 ml Apfelsaft, 2 EL Pflaumenbrand (Slibowitz), 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln, **Hefeteig:** 300 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant, 75 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 75 ml Milch, 100 g weiche Butter, 1 Ei (Größe M),
Guss: 1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic



Vorbereiten: Form fetten und mehlen. Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C

Zubereitung:

Streuselteig: Butter in einer Pfanne zerlassen, Haferflocken und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Zutaten leicht bräunen, zum Abkühlen auf einem Bogen Backpapier verteilen. **Füllung:** Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 6 EL Apfelsaft glatt rühren. Pflaumen und restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren und mind. 1 Min. unter Rühren kochen. Pflaumenbrand unterrühren. **Hefeteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefeteig Garant mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen und in die Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm Rand hochziehen. Mandeln auf dem Boden verteilen. Pflaumenfüllung darauf verstreichen. Streusel gleichmäßig aufstreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min backen. **Guss:** Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Zuckerguss durchkneten und Kuchen damit besprenkeln.