

**FÜR 1
BLECH**



PFLAUMENSTREUSEL- KUCHEN

Für den Teig:

200 g Butter mit
250 g Zucker und
4 Eiern schaumig schlagen.

300g Weizenvollkornmehl
100 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver
4 EL Milch und
Zitronensaft

und
zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen.

Für den Belag:

1 kg Pflaumen

waschen, entsteinen und auf dem Boden verteilen.

Für die Streusel:

125 g Weizenmehl
250 g Weizenvollkornmehl

200 g Zucker
1/4 TL Zimt

250 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

und
zu Streusel verarbeiten und über den Pflaumen verteilen.
Im Backofen bei 175°C ca. 45 Minuten backen.

Nährwerte pro 100 g Kuchen:

Energie	288 kcal
Kohlenhydrate	35,5 g
Fett	13,8 g
Eiweiß	4,2 g

