

**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