

# PFLAUMENKUCHEN

*Zwergpflaume Fojo*



## ZUTATEN

1 kg Pflaumen

3 Eier

300 g Margarine

365 g Zucker

1 Prise(n) Salz

340 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Packung Vanillezucker

2 Flaschen Zitronenaroma

## ZUBEREITUNG

*Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und jede Hälfte der Länge nach einschneiden. Für den Teig: 190 g Margarine mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach 190 g Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Anschließend die Eier unterrühren. 190 g Mehl und das Backpulver mischen und in 2 Portionen unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und glatt streichen. Vorbereitete Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel: 150 g Mehl in eine Schüssel sieben. 175 g Zucker, Vanillezucker, 110 g Margarine und das Zitronenaroma zufügen und alles mit dem Mixer zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel über die Pflaumen streuen und das Ganze in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180°C (vorgeheizt) / Umluft: 160°C (nicht vorgeheizt) / Backzeit: ca. 60 Minuten.*