

## Mohn-Streuselkuchen mit Pflaumen



Mohn-, Streusel- und Pflaumenkuchen-Fans werden diesen Kuchen lieben! Ein lockerer Boden mit Mohn, darüber saftige Pflaumen und knusprige Nuss-Streusel. Lecker!

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

---

### ZUTATEN

#### Für die Streusel

60 g Mehl

60 g gemahlene Haselnüsse

70 g brauner Zucker

1 Msp. Zimt

75 g kalte Butter

## Für den Teig

180 g weiche Butter  
100 g - 120 g Zucker  
4 Eier (Gr. M)  
1 Prise Salz  
240 g Mehl  
½ P. Backpulver  
80 g Mohn

## Außerdem

500-600 g Pflaumen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Bogen Backpapier in eine 26-er Springform einspannen und den Rand leicht einfetten (oder die komplette Form leicht einfetten und auf das Backpapier verzichten).
4. Die Eier trennen.
5. Für den Teig die Butter mit der Hälfte des Zuckers hellcremig aufschlagen. Die Eigelbe nacheinander so lange unterrühren bis eine luftige Masse entstanden ist.
6. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit der Prise Salz aufschlagen, den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen und zu feinporigem Eischnee schlagen.
7. Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und mit dem Mohn mischen. Nun abwechselnd die Mohnmasse und den Eischnee mit einem Holzlöffel oder Kuchenspatel unter den Teig heben. Diesen in die Backform geben und glattstreichen.
8. Die Pflaumen waschen, abtupfen, entsteinen und vierteln. Den Teig mit den

Pflaumen belegen. TIPP: Die Pflaumenviertel hochkant halb in den Teig stecken. Die Streusel über den Pflaumen verteilen.

9. Im unteren Drittel des Backofens 50-60 Minuten backen. Sollten die Streusel zu dunkel werden, die Oberfläche ggf. mit Alufolie abdecken.
10. Anschließend die Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form lösen und abkühlen lassen.
11. TIPP: Mit einem Klacks Sahne oder noch leicht warm mit einer Kugel Vanilleeis besonders lecker!