

## Pflaumen-Streuselkuchen vom Blech



Ein ganzes Blech voll herrlichem Pflaumenkuchen mit Nussstreuseln

---

Zubereitungszeit: 45 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 1 Std

---

### ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
175 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
200 g kalte Butter

### FÜR DIE STREUSEL

250 g Mehl

125 g Puderzucker  
1/2 TL Vanille-Extrakt  
100 g Haselnüsse, gehackt  
125 g kalte Butter

## FÜR DEN BELAG

250 g Quark  
175 g Zucker  
3 Eier  
50 ml Milch  
50 g Mehl

## AUSSERDEM

1 kg Pflaumen (ich habe blaue und gelbe Pflaumen verwendet)  
75 g gemahlene Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten (bis auf die Butter) auf das Mehl geben. Butter in kleinen Flöckchen darüber geben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine/ des Rührgerätes zu einem glatten Teigballen kneten. In Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen die Streusel zubereiten. Dazu Mehl und Puderzucker sieben, Vanille-Extrakt und Haselnüsse darauf geben und die Butter wieder in Flöckchen dazu geben. Alles zu Streuseln verkneten (mache ich immer mit den Händen). Die Streusel bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech einfetten.
5. Auch den Belag kann man schon mal vorbereiten. Einfach den Quark mit den

anderen Zutaten verrühren. Zur Seite stellen.

6. Pflaumen waschen, abtrocknen, vom Kern lösen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in Backblechgröße ausrollen, auf das Blech legen und mit den gemahlene Haselnüssen bestreuen.
8. Nun zuerst die geschnittenen Pflaumen darauf gleichmäßig verteilen, dann die Quarkmasse darüber geben und zum Schluss alles großzügig mit Streuseln bedecken.
9. Für ca. 1 Stunde in der Backofenmitte backen, bis die Streusel hellbraun werden.
10. Auf dem Blech abkühlen lassen und zum Servieren (oder Transportieren) in Stücke schneiden.