

Pflaumenkuchen mit Pudding und Streuseln

Zutaten

500 g	Pflaumen
300 g	Mehl
245 g	Zucker
½ Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
125 g	Butter
1	Ei
500 ml	Milch
1 Becher	Crème Fraîche
1 ½ Päckchen	Puddingpulver



Zubereitung

Einen Streuselteig aus dem Mehl, 125 g Zucker, Butter, dem Ei, dem Backpulver und einer Prise Salz kneten. Das sollte schnell gehen, da die Handwärme sonst dafür sorgt, dass die Butter schmilzt.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und zwei Drittel des Streuselteigs in die Form drücken. An den Seiten einen zwei Zentimeter hohen Rand hochziehen.

Die Milch in einem Topf gemeinsam mit dem Zucker erwärmen. Ein paar Esslöffel der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt rühren. Wenn die Milch kocht, die Pudding-Mischung mit einem Schneebesen einrühren und einmal aufkochen lassen. Danach den Pudding vollständig abkühlen lassen. Wer ein Stück Frischhaltefolie auf die Oberfläche des Puddings legt, sorgt dafür, dass sich keine Haut bildet, die später verklumpt.

Wenn der Pudding abgekühlt ist, den Becher Creme Fraîche unterrühren und die Puddingmasse auf den Teigboden füllen. Glatt streichen.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Die Pflaumenviertel auf den Kuchen legen und den übrigen Streuselteig darüber krümeln. Kuchen im Ofen ungefähr 50 Minuten backen.