

# Pflaumenkuchen mit Streuseln - Mürbeteigboden

## Zutaten

### **Boden**

450 g Mehl  
300 Margarine  
1 Ei  
150 g Zucker  
etwas Backpulver

### **Belag**

1,5 kg Pflaumen, gewaschen, ohne Stein (man kann auch jede andere Obstsorte nehmen)

### **Streusel**

400 g Mehl  
270 g Zucker  
2 Vanillinzucker  
270 g Margarine

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig kneten. Diesen in eine gefettete Fettpfanne (ca.35 x 40 cm) drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Pflaumenfruchtfleisch-Hälften mit der Innenseite nach oben dicht an dicht auf den Teig legen, mit den zubereiteten Streuseln gleichmäßig bedecken. In den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene stellen. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.