

# **Pflaumenkuchen mit Streuseln (Rührteigboden)**

## **Teig**

200 g Margarine

250 g Zucker

2 Vanillezucker

6 Eier

300 g Mehl

½ P. Backpulver

1,5 kg entsteinte Pflaumen

## **Streusel**

400 g Mehl

270 g Zucker

2 Vanillezucker

270 g Margarine

Aus den Teig-Zutaten einen Rührteig zubereiten. Den Teig auf ein gefettetes Blech (Fettpfanne) geben, die Pflaumen sehr dicht auf den Teig legen. Darauf die zubereiteten Streusel verteilen. Form auf die 2. untere Einschubleiste schieben.

Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten, 200 Grad Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad.