INTERNATIONALE REZEPTE UND GESCHICHTEN #12

aus dem Märkischen Viertel

Ingrid aus Deutschland

Ich bin Ingrid und ich bin 68 Jahre alt. Ich habe vier Kinder und 16 Enkelkinder. Dieser Pflaumenkuchen mit Zimtstreuseln erinnert mich sehr an meine Kindheit, weil meine Mutter ihn jedes Jahr im Herbst gebacken hat. Ich durfte meiner Mutter immer beim Kuchenbacken zuschauen und bin immer gerne in der Küche gewesen und habe geholfen. Das Rezept habe ich meinen Kindern weitergegeben und sie backen den Kuchen sehr gerne, auch meine Schwiegertöchter finden ihn super. Besonders gut schmeckt er frisch aus der Backröhre mit einem Löffel Schlagsahne!

BENN im Märkischen Viertel wird gefördert durch

Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat

Investitionspakt Soziale Integration im Quartier

BENN Berlin Entwickelt Neue Nachbarschaften

be Berlin

PFLAUMENKUCHEN MIT ZIMTSTREUSELN

aus Deutschland

ZUTATEN

320g Butter
+ etwas mehr zum Einfetten
600g Mehl
270g Zucker
1/4-1/2 TL Zimtpulver
1,5 kg Pflaumen
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
1/2 Päckchen Backpulver
5-6 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel 120g Butter schmelzen. 200g Mehl, 70g Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mischen. Butter zugießen und mit den Knethaken zu Streuseln verkneten, anschließend kaltstellen.
2. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 200g Butter in Stücke schneiden. 200g Zucker, Butter und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.
3. 400g Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und dicht mit Pflaumenhälften belegen. Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (175° / Umluft 150°) ca. 50min backen. Ne nach Geschmack mit Schlagsahne servieren.