

Streuselkuchen mit Pudding und Pflaumen



Zutaten

**für eine Springform mit dem
Durchmesser 28cm**

Boden

125g weiche Margarine
100g Zucker
1 P. echten Vanillezucker
2 Eier (M)
125g Dinkelmehl (630er)
1/2 TL Backpulver

Streusel

100g Mehl
60g Zucker
75g weiche Margarine

Pudding

1/2 P. Puddingpulver Vanille
250ml Milch
1EL Zucker

3 Pflaumen

Zubereitung

1. Boden: Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und die Eier gut verrühren. Das Mehl und das Backpulver zugeben und gut vermengen. In eine Springform füllen.
2. Streusel: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu Streuseln verarbeiten. Ich mag es, wenn diese ganz fein sind und rühre dazu nur mit einer Hand durch die Schüssel bis alles krümelig ist, statt sie zu einem Klumpen zu kneten.
3. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Währenddessen den Pudding nach Packungsanleitung kochen.
4. Die Pflaumen in der Zwischenzeit sechsteln.
5. Den gekochten Pudding auf den Boden geben, die Pflaumen darauf verteilen. Dann die Streusel oben drauf geben.
6. Für etwa 55 Minuten im Backofen backen.
7. Vollständig in der Springform auskühlen lassen. Der Pudding ist nach dem Backen noch sehr flüssig. Erst anschneiden, wenn alles ausgekühlt ist. Ich habe den Kuchen zuerst etwas abkühlen lassen und habe ihn dann über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank gestellt.