

R e z e p t

WARMER STREUSELKUCHEN





WARMER STREUSELKUCHEN

Kontributor: **GIEDRE BARAUSKIENE**

Zutaten

1 kg Pflaumen
4-5 EL hellbrauner Zucker
20 g Butter

Streusel

200 g kalte Butter
200 g Mehl
100 g Haferflocken
2 EL gemahlene Haselnüsse (optional)
175 g hellbrauner Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
0.5 TL Salz



PORTIONEN

6-7 Portionen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG50

SCHRITT 1 Pflaumen waschen und auf einem Tuck trocknen lassen. Halbieren und Kerne entfernen.

SCHRITT 2 Den Ofen auf 180-190 °C vorheizen.

SCHRITT 3 Für die Streusel: Butter in kleine Stücke schneiden und die Würfel mit dem Mehl, Haferflocken, Haselnüsse, Zucker, Vanille-Extrakt und Salz in einer großen Schüssel zwischen den Fingern zusammenreiben bis eine grobe Krümelmasse entsteht.

SCHRITT 4 In einem Topf über mittlerer Hitze die Butter schmelzen und Pflaumen und Zucker für 5 Minuten unter vorsichtigem Rühren kochen.

SCHRITT 5 Die Pflaumen in eine flache 3-Liter-Backform geben und die Streusel darüberstreuen.

SCHRITT 6 Die form auf mittlerer Schiene im Ofen für 40-45 Minuten backen oder bis die Streusel goldbraun sind. Warm servieren und mit Vanille-Eis servieren.