

NATÜRLICH
aus Buxtehude



BRUNCKHORST





Ihre Familie Brunckhorst
wünscht guten Appetit!

PFLAUMENKUCHEN MIT STREUSELN

250g Margarine, 250g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 500g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1,5 kg Pflaumen,
Für die Streusel: 160g Zucker, 160g Margarine, 200g Mehl, 1 Prise Salz

Margarine und Zucker schaumig schlagen, Eier unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und portionsweise unter den Teig rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Pflaumen entsteinen, halbieren und den Teig damit belegen.

Die Zutaten für die Streusel zuerst mit dem

Knethaken und dann mit den Händen kneten und auf den Pflaumen verteilen. Bei 200°C ca. 50 Minuten backen.

Der Kuchen lässt sich gut einfrieren; bei Zimmerwärme auftauen lassen, evt. noch einmal für 8 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen geben, damit die Streusel wieder knusprig werden.

NATÜRLICH
aus Buxtehude

ÖBSTHOF
BRUNCKHORST

