

Der magische Pflaumenkuchen.

Der magische Pflaumenkuchen ist magisch, weil er keinen Teig hat. Also zumindest keinen, den man kennt. Keinen Hefeteig, keinen Rührteig und auch keinen Mürbteig. Sondern etwas ganz anderes.

Das kommt in den magischen Teig:

- 150g Mehl
- 1 Packung Puddingpulver Geschmacksrichtung Sahne
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Schuss Rum

Vielleicht werden Sie jetzt denken: das gibt doch keinen anständigen Teig! Stimmt. Das gibt eine klebrige, undefinierbare Masse, die man nur schwer in die Form bekommt. Aber glauben Sie ruhig an diese Masse. Gebacken schmeckt sie fantastisch, ist mürb und leicht.

Der Belag:

- 1kg Pflaumen (hier bleiben vermutlich ein paar Pfläumchen übrig, das ist aber allemal besser, als wenn man zu lückenhaft belegen muss)

Die Pflaumen werden entkernt und so eingeschnitten, dass man sie schön in eine Rundung biegen kann.

Und das ergibt die Streusel:

100 g Mehl
75 g Butter
50 g Zucker
2 Pck. Vanille-Zucker (mit echter Vanille)
1 TL Zimt

Die Vorbereitung:

Wenn die Pflaumen gewaschen und geschnitten sind, kann man schon mal eine Springform einfetten und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Los geht's:

Die Teigzutaten zu einer möglichst glatten Masse zusammen rühren. Dann kommt sie in die Form. Dazu nimmt man am besten ein Messer zu Hilfe. Wenn der Teig etwas klebrig ist, kann man die Form so einfach bestreichen wie ein Nutella-Brötchen.

Jetzt wird der Teig belegt. Nun kann man die Streuselzutaten zusammenrühren. Herzhaft die Finger zu Hilfe nehmen! So kann man die Größe der Streusel am Besten beeinflussen. Durch den echten *Vanillezucker* färben sich die Streusel leicht graubraun. Es lohnt sich aber geschmacklich, nicht den *Vanillin*-Zucker zu nehmen.

Jetzt's kommt der Kuchen für 35-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Danach beduftet er mit seinem Pflaumen-Vanille-Zimt Aroma das ganze Haus.

Mit einem Klacks Sahne schmeckt er absolut großartig.

