

Pflaumenkuchen mit Einkorn

Zutaten

	Belag
900g	Pflaumen
2 EL	Semmelbrösel
	Boden
300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
½ Pck.	Weinsteinbackpulver
60-80g	Zucker
125g	Butter, kalt in Stücken
1	Ei
2 EL	Milch
1 Prise	Salz
	Streusel
100g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
75g	Butter
60g	Zucker
1 TL	Zimt
etw.	Vanillezucker
1 Prise	Salz



Zubereitung

Für eine runde Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm:

- Alle Zutaten für den Kuchenboden in eine Schüssel geben und zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
- Den Teig mindestens **30 Minuten** lang in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren.
- Den Boden der Springform mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und damit die Springform auskleiden. Den Teig am Rand etwa 2 cm hochziehen.

- Die Semmelbrösel auf dem Boden verteilen.
- Die halbierten Pflaumen dicht an dicht und leicht schräg auf dem Teig verteilen, wobei die Schnittflächen immer in die gleiche Richtung zeigen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- In der Zwischenzeit die Zutaten für die Streusel in einer Schüssel rasch verkneten und zu Streuseln zerbröseln. Diese über den Pflaumen verteilen.
- Die Backform in den Ofen stellen und den Kuchen für **40-50 Minuten** backen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Tipp - Den Kuchen noch warm mit einem Klecks
Schlagsahne genießen*