

## Pflaumenkuchen mit Marzipan-Zimt-Streusel

Hallo,  
Beim heutigen Einkauf haben sich ganz heimlich Pflaumen in  
meinem Einkaufswagen geschlichen. Nein, natürlich nicht  
heimlich sondern voll bewusst. Sofort habe ich mich  
schmackhaften voll Pflaumenkuchen gedacht.



Ach ja, passiert oft wenn ich heimlich in den Einkaufswagen  
wandle, passiert oft wenn ich mit den Kindern einkaufen bin  
bei der kassa wundere ich mich dann: Das habe ich doch gar  
nicht genommen - ah die Kinder. Wenn es nicht

ausschließlich Süßkram ist, darf es einhergehend mit einer  
Belehrung bei den Süßigkeiten vorher zu fragen im Wagen  
bleiben. Bei den Süßigkeiten heißt es: "Zurückbringen".  
Wie handhabt Ihr solche Situationen?



# Pflaumenkuchen mit Marzipan-Zimt-Streusel

Zutaten:

3 Eier

150 g Zucker

180 g Mehl

70 ml Wasser

70 ml Öl

5 g Kakao

1 P. Vanillezucker

1/2 P. Backpulver

6 Stück Pflaumen

Streusel:

200 g Mehl

150 g Zucker

100 g Butter

100 g Marzipan

1/2 TL Zimt

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Das Öl, Mehl mit Backpulver, Kakao einrühren und unterheben. Die Pflaumen in eine befeuchtete Form füllen. Die für die Streusel Butter, Zucker, Zimt und 150 g Mehl mit einem Handrührgerät zu einem Streusel verarbeiten. Das Marzipan zwischen zwei direkt in den Streusel eingetragenen Marzipanblättern reiben, einen Klumpen geriebenes Marzipan herstellen. Das Marzipan zu den Streuseln geben. Alles nochmals 30-40 Minuten ins Gefrierfach, dann Marzipan es sich für 10 Minuten ins Streusel über die Pflaumen geben und bei 180°C ca. 40 min backen. Nach circa 20 min den Kuchen mit Alufolie bedecken; sonst werden die Streusel zu dunkel.





Statt der Pflaumen, kann man auch Zwetschgen, Himbeeren, oder Heidelbeeren nehmen, wie so oft bei unseren Rezepten, könnt ihr da variieren, ganz nach Euren Obstvorlieben.





Soll ich Euch mal zeigen was nach dem Fotografieren passiert! So schnell kann ich gar nicht schauen und ...



kleine Kinderhände machen sich schon über den Kuchen her.