

# Pflaumen-Streusel-Joghurt-Kuchen



## Einkaufsliste:

Springform 26cm  
Für den Teig und Streusel:

400g Mehl  
1 Msp. Salz  
½ TL Zimt  
270g weiche Butter  
150g brauner Zucker  
1 EL Vanillezucker  
3 EL Haferflocken

Füllung:

500 g Naturjoghurt  
4 Eier  
60 g Mehl  
30 g Speisestärke  
80 g Zucker  
½ TL Zimt  
12-15 Pflaumen (je nach Größe)  
2 EL brauner Zucker

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig und die Streusel Mehl, Salz, Zimt, Butter und Zucker zu einer krümeligen Masse vermengen. Sollte die Masse zu „trocken“ sein, einen Esslöffel kaltes Wasser hinzufügen.  $\frac{3}{4}$  des Teigs in eine gefettete Springform geben und gut am Boden und an den Seiten andrücken, die Seiten sollten ca. 4 cm hoch sein.

Für die Füllung Joghurt, Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl und Speisestärke mit dem Zimt hinzugeben und gut verrühren. Masse auf den Teig gießen. Pflaumen halbieren und auf der Creme verteilen, mit braunem Zucker bestreuen.

Den restlichen Teig mit Haferflocken verkneten und auf die Pflaumen streuen. Im Backofen 60-70 Minuten goldbraun backen, ggf. abdecken wenn der Kuchen zu früher dunkler wird. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.