

## Friesischer Pflaumenmus-Streusel

Das Pflaumenmus macht den Kuchen wunderbar saftig, dank der Streusel ist er aber auch herrlich knusprig. Eine verführerische, aber auch ziemlich üppige Sache.



### Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser:

- 250 g zimmerwarme Butter
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Salzprise
- 2 Eier
- 300 ml Schmand
- Vanille
- 1 Glas Pflaumenmus (ca. 400 g)
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

- Butter, Mehl, 200 g Zucker und die Salzprise mit den Händen zu Streuseln kneten.
- Zwei Drittel davon auf einem Stück Backpapier ausrollen und als Boden in einer Springform flach und an den Seiten hochdrücken.
- Mit Backpapier abdecken, eine passende zweite Form oder ein anderes Gewicht draufsetzen, damit der Boden glatt bleibt und nicht hoch geht.
- Dann den Boden im 200 Grad (Ober- & Unterhitze/ 180 Grad Heißluft) vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.
- Unterdessen den restlichen Zucker, Eier und Schmand miteinander verrühren, mit Vanille würzen und auf dem vorgebackenen Boden verstreichen.
- Kleckse von Pflaumenmus daraufsetzen und die restlichen Streusel auf der Oberfläche verteilen.
- Den Kuchen erneut in den Ofen schieben und weitere 30 Minuten zu Ende backen.
- Zum Schluss mit Puderzucker überpudern. Am besten schmeckt der Streusel gerade eben noch lauwarm.

**Beilage:** aber bitte mit Sahne...

**Getränk:** starker, gesüßter Friesentee oder ein heißer Kaffee