Pflaumenkuchen mit Marzipan-Zimt-Streusel

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



Ach ja, dass mit dem heimlich in den Einkaufswagen wandern, passiert oftwenn ich mit den Kindern einkaufen bin. Bei der Kassa wundere ich mich dann: „Das habe ich doch gar nicht genommen – an die Kinder . Wenn es nicht

ausschließlich Süßkram ist, darf es, einhergehend mit einer Belehrung, dass Nachsitzen vorher zu beantragen ist, 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, Wasser einrühren, anschließend das Öl einrühren und Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und unterheben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teigmasse rühren. Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform füllen. Die Pflaumen in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Für die Streusel Butter mit Zucker, Zimt und 150 g Mehl mit den Händen zu Streuseln verbröseln. Marzipan mit einer Küchenreibe direkt in den Streuselteig reiben. Das Marzipan zwischendurch immer gleich einkneten. Sonst habt ihr nach dem Reiben einen Klumpen geriebenes Marzipan. Restliches Mehl zu den Streuseln geben. Alles nochmals verbröseln.

TIPP: Legt das Marzipan ca. für 30-40 Minuten ins Gefrierfach, dann lässt es sich leichter reiben.

Streusel über die Pflaumen geben und bei 180°C ca. 40 min backen. Nach zirka 20 min den Kuchen mit Alufolie bedecken; sonst werden die Streusel zu dunkel.





Statt der Pflaumen kann man auch Zwetschgen, Himmbeeren 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.