

Eierlikör-Pflaumen-Kuchen "Mandel-Eierlikörkuchen mit Pflaumendecke"



Zutaten

Teig:

- 4 Eier
- 300 g Butter
- 180 g Zucker
- 50 ml Buttermilch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g gem. Mandeln
- 350 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

Decke:

- ca. 1 kg Pflaumen

Streusel:

- 50 g brauner Rohrzucker
- 50 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Zimt

Formen: Springform oder Blech

Zubereitung

Streusel:

1. Alle Streusel Zutaten miteinander verkneten und kühl stellen.

Teig:

1. Butter und Zucker geschmeidig rühren.
2. Eier einzeln nach und nach für ca. 30 Sek. einrühren.
3. Mehl, Backpulver und Mandeln separat in einer Schüssel mischen.
4. Buttermilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen.
5. Mehl-Mischung abwechselnd mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Mischung in den Teig rühren.
6. Teig in eine Springform füllen. Backofen auf 175 C vorheizen.
7. Pflaumen entkernen und auf dem Teig verteilen, mit Schale nach unten.
8. Zum Schluss die Streusel darüber streuen.
9. Ca. 60 Min. backen. (Stäbchenprobe)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pflaumen-Kuchen "Mandel-Eierlikörkuchen mit Pflaumendecke"](#)

Eierlikör-Pflaumen-Kuchen "Mandel-Eierlikörkuchen mit Pflaumendecke"

10. 10 Min. bei offener Tür abkühlen lassen, bevor man ihn aus dem Ofen holt. Gut auskühlen lassen und genießen.

Leser-Tipp

In der Mitte wird er beim Abkühlen fester. Wem dieser Kuchen zu hoch ist, kann ohne Probleme den Teig auf ein Blech glattstreichen. Früchte sind auch variabel austauschbar.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pflaumen-Kuchen "Mandel-Eierlikörkuchen mit Pflaumendecke"](#)