

Streusel-Pflaumenkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Pflaumenkuchen Teig:

- 4 Eier (mittelgroß, Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 75 g Butter
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Tüte Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
- 12 g Backpulver
- 250 g Dinkelmehl
- 1,2 - 1,6 kg Zwetschgen oder Pflaumen (je nach Größe der Früchte)

für die Streusel:

- 50 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln ohne Schale
- 75 g Butter (kalt)
- 75 g Zucker
- 75 g Marzipan (kalt)
- 1 TL Zimt
- 1/4 Fläschchen Bitter-Mandel Back-Aroma

Backform: 28er Springform

Zubereitung

Für die Streusel:

Die Butter in sehr kleine Stückchen oder Flocken und das Marzipan (am besten in einem Zerkleinerer) ebenfalls so klein wie möglich schneiden. Mit der Hand alle Zutaten mischen, den Teig zwischen den Händen zu (nicht zu kleinen) Krümeln reiben und in den Kühlschrank stellen.

Die Zwetschgen oder Pflaumen werden gewaschen, halbiert, entkernt und erstmal zur Seite gestellt.

Eine 28er Springform mit Backpapier bespannen und an den Rändern leicht einfetten. Der Backofen wird auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Extra Backpapier zum Abdecken bereit halten.

Für den Pflaumenkuchen Teig:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, mit dem Sonnenblumenöl mischen und abkühlen lassen. Nun die Eier 4 Minuten lang schaumig schlagen und den Zucker und Vanillezucker langsam dazu geben. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie den abgekühlten Butter-Öl-Mix untermischen. Mehl, Vanille-Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.

Den fertigen Teig in die vorbereitete Springform geben und die Zwetschgen- oder Pflaumenhälften aufrecht von außen nach innen kreisförmig und sehr eng aneinander in den Teig drücken.



[Link zum Rezept: Streusel-Pflaumenkuchen mit Verpoorten Original](#)

Streusel-Pflaumenkuchen mit Verpoorten Original

Die gekühlten Streusel auf den Zwetschgen oder Pflaumen verteilen und im unteren Drittel des Backofens ca. 70 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Nach ca. 15 Minuten den Pflaumenkuchen schnell mit dem extra Backpapier abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden. Je nach Saftigkeit der Früchte, kann die Backzeit auch etwas länger dauern.

[Link zum Rezept: Streusel-Pflaumenkuchen mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de