



## Pflaumen-Crumble-Käsekuchen

### Zutaten für den Boden (26er Springform):

300 g Mehl  
140 g Zucker  
200 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei

### Zutaten für die Füllung:

100 g Butter  
180 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
4 Eier  
80 g Mehl  
300 g Magerquark  
ca. 500 g Pflaumen

### Zutaten für die Streusel:

100 Mandeln, gemahlen  
1 TL Zimt



### Zubereitung Boden:

Mehl, Zucker, Butter, Salz und Ei zu einem homogenen Teig verkneten. Etwas mehr als 2/3 des Teiges auf die Größe einer 26er Springform auswellen, in die gefettete Form legen und einen Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form im Kühlschrank zwischenlagern.

### Zubereitung Streusel:

Unter den restlichen Teig die gemahlenden Mandeln und den Zimt arbeiten. Streusel ebenfalls kaltstellen.

### Zubereitung Füllung + Fertigstellung:

Pflaumen halbieren und entkernen.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze unteren ständigem Rühren leicht bräunen, d.h. so lange rühren und erhitzen bis sich braune Flocken absetzen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, Quark und Mehl hinzufügen, am Ende die braune Butter unterrühren. Die Masse in die kalte Form einfüllen und die Pflaumen mit der Innenseite nach oben auf der Quarkmasse verteilen.

Die Streusel mit den Händen zerbröseln und über den Pflaumen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 65 Minuten backen.

### Hinweis:

Decke den Kuchen am Ende ggf. mit Alufolie ab, damit die Streusel nicht zu dunkel werden.

Wer gefrorene Pflaumen verwendet, sollte diese vollständig auftauen lassen und gut in einem Sieb abtropfen lassen.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)