

## Pflaumenkuchen mit Decke



### **Zutaten: für ein Blech**

12 EL	Dinkelvollkornmehl
12 EL	Zucker
12 EL	Sonnenblumenöl oder Rapsöl
6	Eier
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
	Zimt
800 g	Pflaumen, entsteint oder Äpfel

### *Für die Streuseldecke:*

250 g	Butter
250 g	Dinkelmehl
250 g	Zucker

### **Zubereitung:**

Die Pflaumen waschen und entsteinen.

Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die Pflaumen darauf verteilen.

Aus Butter, Zucker und Mehl einen krümeligen Streuselteig bereiten und auf dem Blech verteilen.

Mit Zimt bestreuen und bei 175 °C und 30 Minuten backen.