

Pflaumenkuchen mit Decke



Zutaten: für eine 26 er Springform

6 EL	Dinkelvollkornmehl
6 EL	Zucker
6 EL	Sonnenblumenöl
3	Eier
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
	Zimt
500 g	Pflaumen, entsteint

Für die Streuseldecke:

125 g	Butter
125 g	Dinkelmehl
125 g	Zucker

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen und entsteinen.

Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform 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 20 Minuten backen.