

Pflaumentaler mit Streuseln



Zutaten:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Quark
- 30 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Sonnenblumenöl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Streusel

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 100 g Rohrohrzucker (oder normaler Zucker)
- 1 TL Zimt

- 400 g Pflaumen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker, Ei, Öl, Backpulver und Salz in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Quark-Öl-Teig.
2. Wasche die Pflaumen und halbiere sie.
3. Knete aus Mehl, Butter, Zucker und Zimt einen Streuselteig.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Teile den Teig in 8 gleich große Stücke. Forme daraus Kugeln, drücke sie zu kleinen Talern flach und verteile sie auf dem Backblech.
6. Belege sie mit den halbierten Pflaumen und streusel den Streuselteig darüber.
7. Backe das saftige Pflaumengebäck für 20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

