Pflaumen-Streuselblechkuchen mit Pudding

Zutaten (1 Backblech - 24 Stücke):

Rührteig:
300 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
6 Eier
1 Pkt. Backpulver
16 g Vanillezucker
120 ml Milch

Puddingcreme:
600 ml Milch
2 Pkt. Vanillepuddingpulver
80 g Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiß

Belag:
1 kg Pflaumen
40 g Zucker
2 TL Zimt

Streusel:
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt

Zubereitung:
Zunächst einen Rührteig herstellen. Hierzu die Butter schaumig schlagen, anschließend Zucker sowie Vanillezucker zugeben und unterrühren. Danach die Eier unterarbeiten.

Jetzt Mehl und Backpulver mischen, sieben und ebenfalls unter den Teig rühren. Zuletzt Milch zugeben und den Teig verquirlen bis ein cremiger Rührteig entstanden ist.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Rührteig gleichmäßig darauf streichen.

Anschließend die Puddingcreme herstellen. Hierfür das Puddingpulver mit Zucker, 4 EL von der Milch und den Eigelben glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen und das angerührte Pudding-Ei-Gemisch einrühren. Alles kurz aufkochen lassen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Die Eiweiße steif schlagen und unter die abgekühlte Puddingmasse heben. Die Puddingcreme gleichmäßig auf dem Kuchenteig verteilen.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Pflaumen putzen, halbieren und entsteinen. Zimt mit Zucker mischen. Die vorbereiteten Pflaumen auf die Puddingcreme geben und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Abschließend aus Butter, Zucker, Zimt, Mandeln und Mehl Streusel herstellen und über die Pflaumen streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 50 Minuten backen, im Anschluss herausholen und abkühlen lassen.

Tipp:
Lauwarm mit Sahne serviert, ist der Kuchen geschmacklich nicht zu toppen.

Nährwertangaben: 373 kcal p.P, 41 g KH p.P.