



Pflaumenstreusel mit Möhrenboden



Zutaten für einen Kuchen

Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)
180 g Weizenvollkornmehl
2 TL Backpulver
100 g Magerquark
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
5 EL Sonnenblumenöl
500 g Pflaumen

Streusel

150 g Mehl
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Zimt

Zubereitung

Teig

Möhren waschen und fein raspeln. Auf Seite stellen.

Mehl mit Backpulver gut vermischen. Magerquark, Zucker, Ei, Salz und Öl zu dem Mehl geben und alles zu mit dem Handrührgerät gut verkneten. Geraspelte Möhren unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (ø 20 cm) geben und 20 Minuten bei 180° C vorbacken.

In der Zwischenzeit für die Streusel Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Zimt vermischen, bis krümelige Streusel entstehen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen

Streusel

Die Streusel darüber krümeln und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C weitere 20-25 Minuten backen.