

# Blitzschneller Blechkuchen mit Pflaumen

Zutaten

Für den Teig:

350 gMehl

100 gZucker

100 mlÖl

1 St.Ei

1 ELRum

Zitronenschale nach Bedarf

1 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

1 Pck.Backpulver

Milch nach Bedarf (der Teig darf weder zu dünn noch zu dick sein)

Für die Streusel:

50 gButter

50 gZucker

80 gMehl

Zubereitung

Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen auf einem gefetteten und bemehlten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Mit beliebigem Obst belegen (ich persönlich habe diesmal

Pflaumen genommen) und mit Streuseln bestreuen. Die Zubereitung der Streusel ist super einfach: Butter, Zucker und Mehl von Hand verkneten. Ich habe die Pflaumen noch ein wenig mit Mohn bestreut, aber das ist auf gar keinen Fall ein Muss.



Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.