



Altenländer Pflaumenmus - Streusel mit Rum und Zimt Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10-12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10-12', 'yield' : " });
```

Ist an der Küste besonders in der Pflaumenzeit, aber eigentlich das ganze Jahr über als leckerer Familienkuchen beliebt.

Traditionell mit einem knusprigen Streuselboden und „schnapsigem“ Pflaumenmus, ist er in 45 Minuten gemacht. Ein Zimt Schmand, kräftig mit Rum abgeschmeckt, verleiht ihm die besondere Note.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 Tütchen Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 ganzes Ei
- 350 g Pflaumenmus mit 5 cl braunem Rum vermischt
- 400 g Schmand
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 gehäufte Tl Zimt
- Etwas Zitronenabrieb und Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180° C vorheizen, mit Heißluft 160° C, die Springform (Ø 26 cm) fetten.

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, das Ei und die Butter in Flöckchen dazu geben. Mit den Knethaken zu groben Streuseln verarbeiten. 2 /3 der Menge mit den

Händen auf den Teigboden glatt drücken, den Rest für die Auflage.

Schritt3

Das mit Rum abgeschmeckte Pflaumenmus darüber streichen und darüber die restlichem Streusel verteilen.

Schritt4

Auf der mittleren Schiene 35 - 45 min. goldgelb backen; lauwarm abkühlen lassen.

Schritt5

Der Zwischenzeit den Schmand mit dem Zimt, Zucker und Zitronenabrieb glatt verrühren und die geschlagene Sahne inter heben; zum lauwarmen Pflaumenmus - Streusel reichen.

Rezeptart: Niedersächsisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-pflaumenmus-streusel-mit-rum-und-zimt-schmand/>