

Pflaumenkuchen (Airfryer)

Zutaten

Streusel:

100 g Mehl
90 g kalte Butter
90 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 g gemahlene Mandeln
Etwas Zimt
1 Prise Salz

Teig:

125 g Mehl
125 g weiche Butter
2 Eier
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Belag

500 g Pflaumen, halbiert und entsteint



Zubereitung:

Eine Springform (23 cm) leicht einfetten.

Die Zutaten für die Streusel 15 Sekunden / Stufe 6 miteinander vermischen.

Umfüllen und kalt stellen.

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und 1 Minute / Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Mehl und Backpulver dazu geben und 30 Sekunden/ Stufe 3 unterrühren.

Mehlreste ggf. mit dem Spatel untermischen.

Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die halbierten Pflaumen ringförmig darauf legen und die Streusel darauf verteilen.

Ein Backblech des AirFryers mit der Wölbung nach oben in den AirFryer geben, die Springform darauf stellen und Custom / 175 Grad / 45-50 Minuten backen.

(Stäbchenprobe).

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Anmerkung:

Für eine Springform 26-28 cm. Die 1,5 fache Menge der Zutaten verwenden.

Der Kuchen kann selbstverständlich auch bei 180 Grad ca. 50 Minuten im Backofen gebacken werden (Stäbchenprobe).