

# Streuselkuchen mit Birnen und Pflaumen

**Zutaten:** für 20–25 Stücke

1 Würfel (42 g) Hefe  
3 EL + 225 g Zucker  
250 g BUTARIS Butterschmalz  
500 g Mehl  
4 Eier (Größe M)  
200 ml Milch  
Salz  
300 g Kokosmehl  
1 Eigelb (Größe M)  
500 g Pflaumen  
3 Birnen  
Saft von 1/2 Zitrone  
200 g Crème fraîche  
1 EL Speisestärke  
100 g Kokosraspel  
1 EL Puderzucker  
Mehl für die Arbeitsfläche  
BUTARIS Butterschmalz und Mehl für das Blech



## Zubereitung:

1. Hefe und 3 EL Zucker flüssig rühren. 100 g Butterschmalz schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. Flüssige Hefe, flüssiges Butterschmalz, 2 Eier, Milch und 1 Prise Salz zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Kokosmehl, 150 g Butterschmalz, 150 g Zucker, 1 Prise Salz und Eigelb zu Streuseln verkneten. Streusel zugedeckt kaltstellen. Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Birnen schälen, achteln und entkernen. Birnen mit Zitronensaft beträufeln. 2 Eier und 75 g Zucker schaumig rühren. Crème fraîche, Stärke und Kokosraspel unterrühren.
3. Hefeteig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 34 x 41 cm) ausrollen. Auf ein mit Butterschmalz gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech (ca. 34 x 41 cm) geben. Kokoscreme auf den Teig streichen. Mit Pflaumen und Birnen belegen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 155 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 40 Minuten.



**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	18 g
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	67 g
Brennwert	360 kcal / 1.510 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food