

Schneller Pflaumenkuchen | Zwetschgenkuchen mit Streusel | in nur 20 Min. im Ofen | Einfach Backen

YouTube Video: QaaeevTJw0o

Video-Details

- **Kanal:** Einfach Backen
- **Dauer:** 4:28
- **Upload:** 19.08.2023
- **Kategorie:** Entertainment
- **Tags:** Backrezept, Einfach

AI Model: openai-gpt-4o-mini

Zusammenfassung

HAUPTTHEMA

In diesem Video zeigt Lara von Einfach Backen, wie man einen schnellen und unkomplizierten Pflaumenkuchen zubereitet, der garantiert gelingt.

KERNPUNKTE

- **Zutaten:** Für den Kuchen benötigt man Zwetschgen, Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Eier sowie für die Streusel zusätzlich Mehl, Butter und Zucker.
- **Vorbereitung:** Zwetschgen werden halbiert und entkernt, während der Ofen auf 180 Grad vorgeheizt wird.
- **Teigzubereitung:** Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Salz, Backpulver) werden gemischt, gefolgt von Butter und Eiern, und dann alles mit einem Handrührgerät verrührt.
- **Belegen:** Der Teig wird in eine mit Backpapier ausgelegte Form gefüllt und mit den Zwetschgen belegt. Die Anordnung kann individuell gestaltet werden.
- **Streusel:** Für die Streusel werden Mehl und Zucker vermischt, bevor sie auf den Kuchen gegeben werden.
- **Backzeit:** Der Kuchen wird etwa 40 Minuten bei 180 Grad gebacken, bis er fertig ist und gut duftet.

FAZIT/POSITION

Lara ermutigt die Zuschauer, das Rezept nachzubacken und bietet zusätzlich an, ihre Vorlieben in den Kommentaren zu teilen. Das Video endet mit der Einladung, den Kanal zu abonnieren und das Rezept in der Infobox zu finden.