



REZEPT

Pflaumenkuchen – ruckzuck

Zutaten

1 kg	Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, dann längs noch einmal zerteilen
200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
2 Tütchen	Vanille-Zucker
1 Prise Salz	
4 Eier	
250 g	Mehl
1 EL	Speisestärke
1/2 Tütchen	Backpulver

Semmelbrösel und Fett für die Springform

Zimt / Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter in Rührschüssel ca. 1 Min. schaumig rühren; Zucker, Vanillezucker und Salz hinzu geben und gut verrühren, danach die Eier einarbeiten. Mehl, Backpulver und Speisestärke hinzugeben und alles gut verrühren.

Die Pflaumenstücke vorsichtig unter den Teig heben.

Die Springform fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Den Teig einfüllen

Backen: Umluft 180° / ca. 55 bis 60 Minuten (ggf. mit Alu-Folie abdecken, wenn der Teig zu dunkel wird)

Den noch warmen Kuchen mit einer Mischung aus Zimt / Zucker bestreuen.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht Nadine Mertens