



Rezept der Woche

Pflaumenkuchen mit Guss

Für 1 großes Blech

Für den Teig:

- 1,5 kg Pflaumen
- 5 Eier
- 200 g Butter
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 330 Dinkelmehl (1050er)
- 2 TL Backpulver
- etwas gemahlene Vanilleschote
- etwas Milch nach Bedarf (damit man den Teig auf dem Blech verstreichen kann)

Für den Guss:

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 200 g saure Sahne oder Creme fraiche

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmäßig verstreichen.

Die Pflaumen halbieren und den Stein entfernen. Den Teig dachziegelartig mit den Pflaumenhälften belegen (Schnittfläche nach oben).

Für den Guss die Eier mit dem Zucker und der sauren Sahne verrühren und gleichmäßig über die Pflaumen gießen. Auf der zweiten Schiene von unten etwa 30 Minuten backen.