

Pflaumenkuchen mit Guss

Das Rezept reicht für eine 26er Springform.

Zutaten für den Knetteig:

250g Mehl
75g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver
120g Butter, kalt, gewürfelt

750g rote Pflaumen

Für den Guss:

250ml Milch
250g Sahne

1,5 P. Puddingpulver Vanillegeschmack, hier könnt ihr alternativ auch 60g Stärke und das Mark einer Vanilleschote verwenden

100g Zucker
3 Eier
60g Butter

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Diesen in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Sobald der Teig gekühlt ist die Form damit auskleiden und einen Rand hochziehen. Die Pflaumen waschen, halbieren entsteinen und in der Form verteilen. Ich habe sie im Kreis herum gelegt und dabei aufgestellt.

Nun für den Guss 3 Eßl. der Milch abnehmen, diese mit den Eiern und dem Puddingpulver (oder der Stärke) glattrühren.

Die restliche Milch mit der Butter, der Sahne und dem Zucker aufkochen. Nun das glattgerührte Puddingpulver (Stärke und Vanillemark) dazugeben und unter rühren erneut aufkochen bis die Masse eindickt.

Das Ganze nun über die Pflaumen gießen und im Backofen für ca. 1 Std. backen.

Gutes Gelingen!!