

Schneller Pflaumenkuchen mit Rührteig

Zutaten für 26 cm Springform

- 600 g Pflaumen (oder Zwetschgen)

Für den Rührteig:

- 350 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 50 ml Milch
- 5 Eier
- 250 g Butter
- 185 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Pflaumen, halbiere sie und entferne die Kerne.
2. Mixe den Zucker und Vanillezucker mit der Butter und den Eier schaumig. Mische das Mehl mit Backpulver und hebe die Zutaten unter die Eier-Butter-Mischung. Gieße die Milch dazu und verrühre sie nur kurz.
3. Fette eine 26 cm Springform. Gib den Teig hinein. Stecke die Pflaumen hochkant in den Teig.
4. Backe den Kuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Zur Haltbarkeit: Der Pflaumenkuchen schmeckt warm und kalt. Gut verpackt hält er sich bei Zimmertemperatur für 3 Tage. Dabei wird er nicht trocken, sondern eher noch saftiger, da der Teig durchziehen kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

