

# Pflaumenkuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

⅓ l Milch  
125 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
300 g gesiebtes glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Belegen:

1 ½ kg halbierte, entsteinte Pflaumen

### Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

## 1 Sandmasse:

Die Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Milch mit Butter aufkochen und langsam unter die Eiermischung rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in ein befettetes, tiefes Backblech füllen und glatt streichen.

## 2 Zum Belegen:

Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auf der Masse verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 3 Den noch heißen Pflaumenkuchen mit Staubzucker bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Pflaumen können wahlweise auch Zwetschken verwendet werden.