

Friesischer Pflaumenkuchen

Pflaumenkuchen mit Blätterteig und Puddingcreme vom Blech und Tortenguss - jetzt einfach selbst backen & genießen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

Pflaumen-Belag:

2 kg Pflaumen oder Zwetschgen

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver

Vanille-Mandel

4 EL Zucker

800 ml Milch

2 EL Dr. Oetker gehackte Mandeln

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

Wie backe ich einfachen Friesischen Pflaumenkuchen?:

① Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Für den Belag Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

② Blätterteig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



③ **Pflaumen-Belag zubereiten:**

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit 12 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren. Erst den Pudding auf dem Blätterteig verteilen, dann die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben. Zum Schluss mit gehackten Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Guss zubereiten:**

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Friesischen Pflaumenkuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vorab die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.

