



Pflaumenkuchen aus der Silikonform

Ein Pflaumenkuchen mit zwei Böden für die Kaffeetafel

etwa 12  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Die Rundform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig in der Form verteilen: mit den Händen von der Mitte nach außen flach drücken, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

3 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen.

4 Belag:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

5 Rührteig:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Pflaumen auf dem Rührteig verteilen und die Rundform nochmals auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

Zutaten:

Für die Silikon-Rundform Ø 26 cm:

Silikon Rundform (Ø 26 cm)
Fett

Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

750 g Pflaumen

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
75 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 6 Die Form auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen mit Zucker bestreuen und erkalten lassen. Den Kuchen zunächst auf einen Teller stürzen und wieder auf eine Tortenplatte zurückstürzen.

