



Pflaumenkuchen mit Crème fraîche

Ein fruchtiger Pflaumenkuchen mit einem Haselnussguss

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 32 cm) oder:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm) oder:

Für die rechteckige Springform (33 x 23 cm):
rechteckige Springform (23 x 33 cm)
Fett

Fruchtbelag:

385 g Pflaumen (Abtropfgew.)

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Crème-fraîche-Guss:

4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
2 Msp. gemahlener Zimt
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten



③ **Fruchtbelag:**

Pflaumen auf dem Kuchen verteilen.

④ **Crème-fraîche-Guss:**

Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) gut schaumig schlagen. Zimt und Crème fraîche unterrühren. Eischnee kurz unterheben. Guss auf den Pflaumen verstreichen. Haselnüsse aufstreuen und nochmals backen.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit Pflaumen auch mit 2 Gl. Stachelbeeren (je 380 g) zubereiten.

