





# Pflaumenkuchen mit Grießpudding

Ein leckerer Pflaumen-Grießkuchen vom Backblech für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:**

**Für die Fettpfanne:**  
Fett

## Hefeteig:

150 g kleine, festkochende Kartoffeln  
125 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

## Belag:

etwa 2 kg Pflaumen  
250 g Schlagsahne  
350 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Garant Cremepudding-Pulver Grieß  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
25 g Semmelbrösel

## Außerdem:

Zucker

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig die Kartoffeln waschen, gar kochen, pellen, erkalten lassen und fein reiben. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech oder die Fettpfanne fetten und den Backofen vorheizen.

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

## 3 Für den Belag die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

④ **Belag:**

Mit Sahne, Milch und Garant nach Packungsanleitung einen Grießpudding zubereiten, Finesse unterrühren und etwas abkühlen lassen. Mandeln mit Semmelbrösel mischen, auf den Teig streuen. Boden mit Pflaumen belegen. Pudding mit einem Esslöffel in Streifen über die Pflaumen verteilen, dabei einige Streifen frei lassen, so dass die Pflaumen zu sehen sind. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

- ⑤ Kuchen nach dem Backen mit etwas Zucker bestreuen und auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.