

Pflaumenwürfel

Kleines Kaffeegebäck mit Pflaumen und Mandeln

etwa 50



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Rührteig:

200 g Trockenpflaumen

50 ml Rum

100 g weiche Butter oder
Margarine

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Guss:

15 g Butter

80 g Puderzucker

etwa 3 EL Rum

1 Vorbereiten:

Die Pflaumen in kleine Würfel schneiden und **über Nacht** in Rum einweichen.

2 Am nächsten Tag das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Pflaumenwürfel und Mandeln unterheben. Teig auf die Hälfte des Backblechs streichen und vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.



Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Guss:

Butter zerlassen, mit gesiebttem Puderzucker und Rum glatt rühren und auf das Gebäck streichen. Nach Belieben kleine Stückchen Trockenpflaumen auflegen und den Guss fest werden lassen. Gebäck in Würfel (etwa 3,5 x 3,5 cm) schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Pflaumenwürfel maximal 3 Wochen aufbewahren.

