





Prummetaart

Köl'sche Prummetaart ist ein leckerer Pflaumenkuchen mit einem Hefeteig und Crème fraîche, Mandeln, Kardamom & Zimt.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 32 cm):

Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Pr. Salz
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Pflaumen-Belag:

1,3 kg Pflaumen

Außerdem:

Dr. Oetker gehobelte Mandeln
2 gestr. EL Zucker
½ TL gemahlener Zimt

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Boden des Kuchenblechs fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Pflaumen-Belag zubereiten:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, an der Spitze einschneiden oder evtl. nochmals halbieren. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen und den Boden des Kuchenblechs damit belegen, am Rand den Teig 1-2 cm hochziehen. Boden mit den Pflaumen dachziegelartig dicht belegen (mit der Innenseite nach oben) und sofort backen.

Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Zucker mit Zimt mischen. Prummetaart auf einem Kuchenrost leicht auskühlen lassen und mit Zucker-Zimt-Gemisch und gebräunten Mandeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen, zu der Prummetaart servieren.

