

Schneller Pflaumenkuchen vom Blech

Ein fruchtiger Obstkuchen vom Blech mit Pflaumen

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

1 ½ kg Pflaumen oder
Zwetschgen

Teig:

125 ml Milch
125 g Butter
4 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag:

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Große Früchte vierteln.



③ Teig:

Milch und Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Heiße Milch-Butter auf niedrigster Stufe **langsam** unterrühren. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Den flüssigen Teig in der Fettpfanne gleichmäßig verstreichen. Mit den Pflaumen/Zwetschgen belegen, so dass die Schnittfläche oben ist und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

- ④ Den Pflaumenkuchen dick mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm mit einer Kugel Vanille- oder Nusseis und/oder Sahne servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

