

Sonnenblume mit Pflaumenfüllung

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Pflaumen für den Herbst

etwa 14



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Puderzucker
200 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
200 ml weißer Portwein oder Sherry
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)

Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Walnüsse
1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

Füllung:

etwa 300 g Pflaumen
200 g Pflaumenmus
1 TL gemahlener Zimt
etwa 3 EL Portwein oder Sherry
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Vorbereiten:

Sonnenblumenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl, Gustin, Backin und Puderzucker mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

3 Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Kuchen einmal waagrecht durchschneiden, den oberen Boden aber **nicht** abnehmen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen, den ganzen Kuchen damit bestreichen.
- 6 Walnüsse hacken. Den Rand des unteren Bodens mit 2-3 EL von den gehackten Nüssen und die Oberfläche mit den Pistazienkernen bestreuen.
- 7 **Füllung:**
Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 1-2 Pflaumen in schmale Spalten schneiden, die übrigen Pflaumenhälften klein würfeln. Pflaumenmus mit Zimt, Portwein oder Sherry und Sahnesteif verrühren, die übrigen Nüsse und gewürfelten Pflaumen unterrühren. Den unteren Boden mit der Pflaumenfüllung gleichmäßig bestreichen. Die Pflaumenspalten dekorativ am Rand auflegen, den oberen Boden auflegen und andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt in der Sonnenblumenform auch in einer Rosettenform (Ø 28 cm) oder Springform (Ø 26 oder 28 cm) backen.
- Ohne Füllung lässt sich der Kuchen gut einfrieren.

