

Liebe Köch*innen,

wusstet ihr, dass Pflaumen zur Familie der Rosengewächse gehören? Auch wenn sie zum Anbeißen aussehen und man sie sofort verzehren möchte, lohnt es sich auch, sie zum Hauptdarsteller eines saftigen Sommerkuchens zu machen.

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten:

- 500 g Pflaumen
- 200 ml Sahne
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Saure Sahne
- 1 Ei
- 1 P Puddingpulver Vanille
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Früchte waschen, den Stein entfernen und in Spalten schneiden. Mehl mit dem Backpulver mischen. Den Backofen auf 175° vorheizen.

Sahne mit 100 g Zucker und Vanillezucker halbstreif schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben, die Pflaumen darauf verteilen und auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten vorbacken. Saure Sahne mit dem restlichen Zucker, Ei und dem Puddingpulver verrühren. Nach 10 Minuten Backzeit den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, die Creme darauf verteilen und nochmals für ca. 40-45 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.