

# Rezept Rührteig

# Pflaumenkuchen

Dieser Pflaumenkuchen ist ruck-zuck hergestellt, da der Rührteig nicht gehen oder kalt gestellt werden muss, sondern direkt verarbeitet werden kann.

## Zutaten:

125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
2 Eier  
150 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
600 g Pflaumen  
Etwas Zucker

## Zubereitung:

Für die Zubereitung des Pflaumenkuchen-Rührteiges sollten die Zutaten alle Zimmertemperatur haben.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Das Eigelb unter die Butter-Zucker Mischung rühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver unter sieben und für ca. 5 min mit dem Handrührgerät zu einem Rührteig verarbeiten.

Zum Schluss noch das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Rührteig heben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform einfetten.

Die Pflaumen halbieren, entsteinen.

Den Rührteig in die Backform geben, glatt streichen und mit den Pflaumenhälften dicht belegen.

Je nachdem wie „sauer“ die Pflaumen sind, eventuell den Pflaumenkuchen aus Rührteig mit etwas Zucker bestreuen.

Den Kuchen im Ofen für ca. 60 min backen lassen.

Den Backofen ausschalten, den Pflaumenkuchen kurz darin stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)