

Rezept Pflaumenkuchen

Pflaumenkuchen wie vom Bäcker

Das folgende Rezept für einen Kuchenboden eignet sich nicht nur für Pflaumen- oder Zwetschgenkuchen, sondern auch besonders gut für Kirsch-, Birnen- oder Rhabarberkuchen.

Man schlage 1 Ei mit 125 g Margarine zu einer glatten Masse, und süße diese mit 100 g Zucker. Es werden 1 Eßlöffel Biskin-Öl, 1 Pfund Mehl und ein gestrichener Teelöffel Salz hinzugefügt. Zur Auflockerung gebe man 1/4 l lauwarme, auf dem Herd erhitzte Milch dazu. Zum Schluß kommt 1 Päckchen Hefe, besonders geeignet ist die Trockenhefe Dr. Oetkers, in die Masse.

Man vermische alles zu einem geschmeidigen Knetteig, der nun etwas ruhen sollte.

Die Zwischenzeit nutze man, um die Früchte zu waschen, gegebenenfalls zu entsteinen und in kleine Stücke zu schneiden. Bei Pflaumen wird die volle Entfaltungsmöglichkeit des Aromas erreicht, wenn man sie in Viertelstückchen längs halbiert und mit etwas Zucker bestreut, sollten sie nicht süß genug sein.

Abschließend verteile man die Fruchtstückchen auf dem Kuchenboden des Bleches, und schiebe es in den auf 180 ° vorgeheizten Ofen.

Durch Stichproben prüfe man die Festigkeit des Bodens. Bei Erreichen der goldbraunen Färbung ist der Kuchen fertig.

Die Hälfte des aus den Mengenangaben des Rezeptes entstandenen

Teiges füllt ein rundes Blech.

Als Variante kann man den Kuchen vor dem Backen mit Streuseln bestreuen.

Man mische dafür 1/4 Butter, 250 g Zucker und 200 g Mehl, und verteile sie wie Streusel auf dem Obstbelag.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)