


Schneller Pflaumenkuchen vom Blech

etwa 16 Stück



gelingt leicht

 bis 20 Min.**Für die Fettpfanne:**

etwas Fett

Belag:1 1/2 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 Min.****4** Den Pflaumenkuchen dick mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm mit einer Kugel Vanille- oder Nusseis und/oder Sahne servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.