

Einfacher Pflaumenkuchen

ZUTATEN

1 SPRINGFORM 26 CM Ø
200 g Butter, 200 g Zucker, 2 EL selbstgemachter Vanillezucker, Salz, 4 Eier, 250 g Einkorn (frisch gemahlen), 1 EL Speisestärke,

1/2 Pck (Weinstein-)Backpulver,
ca. 1 kg Pflaumen (oder Zwetschen),
Zimt und Zucker zum Bestreuen,
Fett & Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

1 Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und den Eiern schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und das Backpulver dazusieben, alles gut verrühren.

2 Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.

3 Den Teig in die Form füllen, mit Pflaumen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180 Grad) 55-60 Min. backen, zwischendurch eventuell mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

4 Den noch warmen Kuchen mit einer Zucker-Zimtmischung bestreuen. Dazu Schlagsahne servieren.

Nussig-fluftig-lecker... schmeckt nach mehr! Habe den Kuchen deshalb auch an zwei aufeinanderfolgenden Tagen gleich noch einmal gebacken!

INFO: Das Rezept kann auch mit jedem anderen beliebigen Mehl zubereitet werden - durch das von uns verwendete Einkorn erhält der Kuchen jedoch eine besonders nussige Note.

Und anstelle des selbstgemachten Vanillezuckers können Sie auch 2 Päckchen gekauften Vanillezucker nehmen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Guten Appetit!



Selbstgemachter Vanillezucker

ZUTATEN

250 g Zucker,
1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX.

Die Vanilleschote in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit 250 g Zucker in den Mixtopf geben, 2 x 15 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren.

HERKÖMMLICHE ZUBEREITUNG

Der Vanillezucker ist ganz einfach zuzubereiten, indem man entweder eine ausgekratzte, übriggebliebene Vanilleschote oder aber auch zusätzlich das ausgeschabte Mark verwendet.

Ein Gefäß zur Hälfte mit Zucker füllen, Vanilleschote hineinlegen, und mit dem restlichen Zucker bedecken. Gut verschließen und einige Tage durchziehen lassen, bis sich das Aroma verbreitet hat. Die Schoten können in dem Glas bleiben.

Zu verwenden ist der Vanillezucker ganz normal wie jeder andere Vanillezucker. Gut verschlossen ist er sehr lange haltbar. Es kann sein, dass der Zucker mit der Zeit etwas hart wird - dann einfach das Gefäß etwas schütteln.

*Und ansonsten ist der selbstgemachte Vanillezucker
auch in unserem Hofladen erhältlich...*

