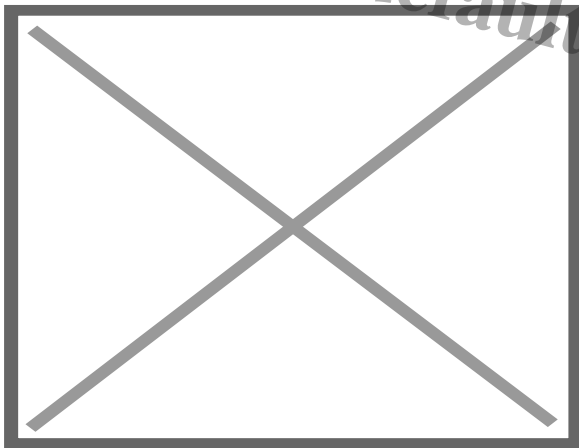




Joghurt-Pflaumen-Kuchen

Description



Zutaten für 6 Personen:

400 g Pflaumen

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone (Abrieb)

4 Eier

350 g Mehl

2 TL Backpulver

150 g Speisestärke

250 g Joghurt

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Kranzform ausbuttern und mit Mehl bestäuben.

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und Zitronenabrieb schaumig rühren, anschließend die Eier nach und nach zufügen und cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke vermischen und nach und nach zur Eimasse geben. Abwechselnd mit dem Joghurt unter den Teig rühren, bis ein schwer reichender Teig entstanden ist.

Die Hälfte vom Teig in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Die Pflaumen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Glatt streichen und im Ofen 1 Stunde backen (Stäbchenprobe). Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Vorsichtig auf eine Kuchenplatte stützen und servieren.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 17, 2017

Author

jeanny

default watermark