

# Sprudelkuchen mit Pflaumenmus bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1,5 Becher Zucker, 4 große Eier, 1 Becher Öl, 3 Becher dunkles Weizenmehl (Typ 1050), 1 Becher weiße Brause (Sprite o.ä.), 2 Teelöffel Backpulver, 1,5 Becher Pflaumenmus, 2 Becher Schlagsahne, 2 Becher Schmand, 2 Päckchen Vanillezucker, Zucker-/Zimt-Mischung, 2 Päckchen Sahnesteif.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

## Die Zubereitung:

Aus den Zutaten Zucker bis Backpulver einen Rührteig herstellen und auf einem gefetteten Backblech (ich nehme Rama Culinesse, das verteilt sich gut und schmeckt weder penetrant nach Margarine, noch verbrennt es wie Butter) ausstreichen. Abbacken bis er schön hellbraun ist und beim Einstechen mit einem (trockenen!) Holzstäbchen nicht mehr klebt (ca. 20 Minuten).

Den abgekühlten Teig mit Pflaumenmus bestreichen, die mit Sahnesteif und Vanillezucker steif geschlagener Sahne, unter die vorsichtig der Schmand gerührt wurde, auf den Kuchen streichen und dünn mit Zucker-Zimt bestreuen.

Dem Kuchen tut es gut, einen Tag gekühlt vor sich hin zu ziehen - er wird dann noch saftiger!