

Pflaumenkuchen vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Sanella, 200 gr Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, 375 gr Mehl, 4 gestrichene Teelöffel Backpulver (ca. 12g), 1-1,5 kg Pflaumen, Hagelzucker, 2 Päckchen Tortenguss.

Die Vorbereitungen:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Backblech einfetten.

Ofen vorheizen : 200° C.

Die Zubereitung:

Aus Sanella, Zucker, Eiern, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.

Den Teig auf das gefettete Blech streichen und dicht mit Pflaumen belegen (Schnittfläche nach oben).

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Minuten backen.

Noch warm mit Hagelzucker bestreuen. Nach dem Abkühlen den Tortenguss (500 ml) darüber geben.

Man kann den Teig auch sehr gut mit Apfelscheiben (und Rosinen nach Geschmack) statt Pflaumen belegen oder mit beiden Obstsorten, jeweils auf eine Hälfte.