



Pflaumenkuchen mit Schmand

16 Stücke

Teig

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
Salz
1 Ei
3 - 4 EL eiskaltes
Wasser

Belag

800 g Pflaumen
4 Eier
100 g Zucker
250 g Schmand
200 g Schlagsahne
2 EL Speisestärke

300 g Mehl, 200 g Butter in Stückchen, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und eiskaltes Wasser glatt verkneten. Mürbeteig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen vorheizen: Umluft: 160 °C. Eine Springform (ca. 28 cm Ø) fetten. Ca. 2/3 des Mürbeteiges rund in der Größe der Springform ausrollen, auf den Boden der Springform drücken. Restlichen Teig zu einem ca. 3 cm breiten Streifen ausrollen und als Rand gleichmäßig in die Form drücken.

Pflaumen waschen, entkernen und auf dem Boden verteilen. 4 Eier und 100 g Zucker schaumig schlagen, Schmand, Sahne und Stärke dazu geben und unterheben. Auf den Pflaumen verteilen. Im heißen Ofen ca. 1 Stunde goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

