

Pflaumenkuchen

ZUTATEN

- 135 g Butter, weich
- 135 g flüssiger Honig oder Agavendicksaft
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Prise Steinsalz
- 3 Eier
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Päck. Weinstein-Backpulver
- 2 EL Sesam
- 350 g Pflaumen
- 50 g gehackte Mandeln
- Zimt



ZUBEREITUNG

Butter schaumig schlagen, Honig (Agavendicksaft) einrühren. Vanillemark, Steinsalz und Eier zugeben. Alles miteinander verrühren. Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Sesam bestreute runde Backform geben, glatt streichen.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und auf dem Teig verteilen, etwas eindrücken. Kuchen mit Mandeln bestreuen. Bei 175 °C 30 - 40 Minuten backen.

Den Zimt entweder in den Teig einrühren oder über den fertigen Kuchen streuen.

Tipps

Der Teig eignet sich als Basis für jeden Obst-Rührkuchen. Statt Pflaumen können Äpfel, Aprikosen, Kirschen, ... verwendet werden.

Lecker dazu: Geschlagene Sahne oder Vanilleeis.

Gutes Gelingen und guten Appetit!