Pflaumen-Auflauf

Der Pflaumen-Auflauf ist eine saftige und köstliche Nachspeise. Mit unserer Anleitung ist die süße Mehlspeise im Handumdrehen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

300 g	Pflaumen
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Zucker
250 ml	Vollmilch
200 ml	Schlagobers (Sahne)
100 g	Mehl
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Pflaumen-Auflauf** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten. Die Früchte waschen, halbieren, entkernen, je nach Größe in kleinere Stück schneiden.

2. Jetzt die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, Vollmilch und Schlagobers zugeben und verrühren. Schließlich das Mehl zugeben und zu einer Teigmasse verrühren. Die Masse in die Backform füllen und mit Pflaumen belegen. Im vorgeheizten Ofen zirka 40 Minuten goldbraun backen. Danach etwas abkühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

Tipp

Den Pflaumen-Auflauf kann man auch in kleien Förmchen backen, die Backzeit verringrt sich dann zirka auf 25-30 Minuten. Die köstliche Süßespeise gelingt natürlich auch mit süßen Zwetschken der Saison.