Pflaumen-Honig-Kuchen

Fruchtig-lecker ist dieses Rezept für Pflaumen-Honig-Kuchen. Und noch dazu so einfach zuzubereiten, dass es auch für Anfänger kein Problem ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 TL	Zimt
1 TL	Ingwer
200 ml	Sirup (Pflaumen zum Beispiel)
2 EL	Honig
120 g	Butter
120 g	Zucker
350 g	Pflaumen
2 Stk.	Eier
250 ml	Milch
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Stk.	Backform

Für das Topping

5 Stk.	Pflaumen
1 EL	Zucker
1 EL	Butter
1 EL	Ingwersirup

Zubereitung

1. Für den **Pflaumen-Honig-Kuchen** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt und Ingwer mischen.

2. Butter in einem Topf zerlassen. Sirup und Honig hinzufügen und erwärmen. Zucker einrühren, bis er sich auflöst. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Eier mit Milch verquirlen. Sirup-Mischung mit dem Mehl vermengen, dann die Eiermilch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

4. Den Teig in die Form füllen und mit den Pflaumen belegen. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen.

5. Die Pflaumen in dem Honig-Sirup-Topf erwärmen. Butter, Zucker und Sirup dazugeben und einkochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Pflaumen-Topping begießen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Pflaumen-Honig-Kuchen mit einem Klecks Schlag servieren.