Pflaumen-Mandel-Kuchen

Möchtest du einen verlockenden Pflaumen-Mandel-Kuchen backen? Hier gibt es das Rezept, wie du diesen delikaten Kuchen zubereiten kannst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
250 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
175 g	Mehl
75 g	gemahlene Mandeln
0.5 Packungen	Backpulver
500 g	Pflaumen (oder Zwetschgen)

Zubereitung

1. Für den **Pflaumen-Mandel-Kuchen** in einer Schüssel die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker, und Salz mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Füge die Eier nacheinander hinzu und rühre sie gut unter. Vermische dann Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver und gib sie in die Schüssel. Alles gut vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

2. Fette eine Springform mit 26 cm Durchmesser und fülle den Teig gleichmäßig in der Form.

3. Wasche die Pflaumen, tupfe sie trocken, halbiere sie und entferne sie. Lege die Pflaumenhälften auf den Teig und drücke sie leicht an.

4. Backe den Pflaumen-Mandel-Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C, Umluft zirka 1 Stunde lang. Mache die Stäbchenprobe, ob der Kuchen durchgebacken ist. Löse den Kuchen

vorsichtig vom Rand der Springform und lasse ihn auf einem Gitter auskühlen.

Tipp

Du kannst den Pflaumen-Mandel-Kuchen mit gerösteten Mandelblättchen verzieren und servierst ihn am besten mit geschlagenen Schlagobers.