Pflaumenkuchen aus Omas Küche

Wer deftigen Kuchen mag ist mit dem Pflaumenkuchen aus Omas Küche gut bedient. Das Rezept ist einfach in der Zubereitung und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Pflaumen
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Butter (weiche)
4 Stk.	Eier
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Sauerrahm
Nach Belieben	Rumaroma
1 Stk.	Backform

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Pflaumenkuchen aus Omas Küche**, die Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Danach schon mal den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt den Zucker, mit der Butter, dem Vanillezucker, und dem Salz, mit einem Handrührgerät cremig schlagen.

3. Dann die Eier nach und nach unterrühren.

4. Anschließend den Sauerrahm und das Rum-Aroma ebenfalls unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Dann nur noch so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander Verbunden sind.

6. Den recht zähen Teig hinterher in die Form geben und glattstreichen.

7. Dann die Pflaumenstücke hochkant und gleichmäßig (tief) in den Teig stecken. Der Kuchen sollte danach im Ofen ca. 70-80 Minuten backen (Stäbchenprobe zwischen den Pflaumen machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie abdecken.

8. Zum Bestreuen nach belieben Zucker und Zimt vermengen.

9. Letztendlich den Kuchen nach Ablauf der Backzeit aus dem Ofen holen und direkt mit dem Zucker/Zimt-Gemisch bestreuen.

Tipp

Zu dem Pflaumenkuchen aus Omas Küche schmeckt prima ein extra Klecks Schlagobers.