

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	Sauerrahm
Nach Belieben	Rumaroma
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zum Bestreuen

Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
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.