Pflaumenkuchen

Auf einen leckeren Pflaumenkuchen möchte niemand verzichten. Dieses Rezept eignet sich für Menschen, die keine Gluten vertragen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

75 g	Butter
1 Stk.	Ei
2 Würfel	Hefe
150 g	Joghurt
450 g	Kartoffelmehl
150 g	Klebreismehl
200 g	Maisstärke
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Zucker
15 Stk.	Zwetschken

Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Pflaumenkuchen** verzichtet auf Gluten. Den Backofen auf 50 Grad Celsius einstellen.

2. In einer Steingut- oder Metallschüssel Kartoffel- und Klebreismehl sowie Maisstärke vermengen und in der Mitte eine Mulde eindrücken.

3. Frische Hefe zerbröckeln und in diese Mulde geben. Zucker und einen Teil der lauwarmen Milch ebenfalls zufügen und diese Zutaten zu einem Vorteig vermengen.

4. Weiche Butter, Ei, Joghurt, Salz und Vanillezucker auf dem Vorteig positionieren und für 10 Minuten im warmen Ofen gehen lassen. Im Anschluss den Rest der lauwarmen Milch zufügen und alle Zutaten verkneten.

5. Bei Bedarf noch etwas Kartoffelmehl zum Teig hinzufügen und noch einmal für 15 Minuten in den Backofen bei stellen.

6. In der Zwischenzeit Pflaumen waschen, abtropfen und die Kerne entfernen. In Hälften schneiden.

7. Teig nach der Gehzeit aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur auf 190 Grad erhöhen. Backpapier auf ein Blech mit hohem Rand legen. Den Teig in Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Für 15 Minuten backen lassen.

8. Blech herausnehmen, die Pflaumenhälften eng nebeneinander auf den Teig platzieren. Weitere 45 Minuten in den Backofen geben. Sind die Pflaumen ausgesprochen saftig, den Saft nach dem Backen abgießen. Pflaumenkuchen abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Schlagobers steif schlagen und zum frisch gebackenen Pflaumenkuchen anbieten.