

Pflaumenkuchen Vanillecreme

mit

Zutaten für 1 Springform:



Mürbeteig:

150 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
65 g kalte Butter

Füllung:

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
40 g Zucker
500 ml Milch
2 Eier
900 g Pflaumen oder Zwetschgen

Außerdem:

25 g zerlassene Butter
1 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Plastikfolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Springform leicht fetten. Den Teig ausrollen, und die

Springform unten damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle rollen und am Rand etwas 2-3 cm hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten hell backen.

Für die Füllung das Puddingpulver, Zucker, Eier in etwas Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und die Puddingpulver-Mischung unterrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Pudding auf den Boden streichen.

Die Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und vom Stein entfernen. Jede Pflaumenhälfte zur Hälfte einschneiden und kranzförmig auf den Kuchen legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 35-40 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen sofort mit Butter bestreichen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

© lecker-backen.de