

Pflaumen-Grieß-Kuchen

Dieser Pflaumen-Grieß-Kuchen gehört auf jede Kaffeetafel



etwa 12 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Streuselteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

50 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 Gl. Pflaumen (Abtropfgew. 385 g)

100 g Pflaumenmus

400 ml Milch

600 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Garant Cremepudding-Pulver Grieß

1

Vorbereiten: Für den Belag Pflaumen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2

Streuselteig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel in der Springform auf dem Boden verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.

3

Belag: Boden gleichmäßig mit Pflaumenmus bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Die gut abgetropften Pflaumen darauf verteilen. Milch und Sahne in einem Kochtopf zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und Cremepudding-Pulver auf einmal unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Min.iterrühren. Den Grießpudding vom Rand aus über den Pflaumenbelag geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

4

Kuchen noch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Eventuell fest gebackenen Belag mit einem Messer vom Rand lösen. Kuchen in der Form 1 Std. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Dann den Springformrand lösen und den Kuchen völlig erkalten lassen.

5

Vor dem Servieren Springformrand entfernen, Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Brenn- und Nährwerte
für Pflaumen-Grieß-Kuchen Rezept

	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	312 kJ / 74 kcal	1.578 kJ / 376 kcal
Eiweiß	1 g	5 g
Kohlenhydrate	8 g	42 g
Fett	4 g	21 g

Hinweis zur Berechnung:
1 Portion / Stück = $\frac{1}{12}$ des zubereiteten Rezepts