



Pflaumenkuchen mit zwei Böden

Mit einem Rühr- und einem Knetteigboden ist dieser Pflaumenkuchen einfach ein Genuss

Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Boden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen.

Belag:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Rührteig:

Margarine oder Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Pflaumen in Reihen auf dem Rührteig verteilen und das Backblech nochmals in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 55 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen mit Zucker bestreuen und erkalten lassen.

Zutaten (etwa 20 Stück)

für das Rezept Pflaumenkuchen mit zwei Böden

Für das Backblech (40 x 30 cm):

- etwas Fett

Knetteig:

- 225 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

- etwa 1 ½ kg Pflaumen

Rührteig:

- 200 g weiche Margarine oder Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreuen:

- 50 g Zucker

