

Hier und heute



Pflaumenkuchen

Pflaumen haben Saison. Konditormeister Marcel Seeger verrät sein Rezept für einen saftigen Pflaumenkuchen – perfekt für den Spätsommer.

Rezept

Pflaumenkuchen

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 20 cm Durchmesser

Zutaten

- 175 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 3 Eier (Größe M)
- 220 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver
- 350 g Pflaumen (oder Zwetschgen)

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb cremig aufschlagen, nach und nach die Eier hinzufügen.

Mehl und Backpulver vermischen und unter die Butter-Zuckermasse rühren, bis ein glatter Rührteig entsteht.

Die Pflaumen entsteinen, in kleine Würfel schneiden und unter den Rührteig heben.

Vorsichtig verrühren. Den Teig in den Tortenring füllen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Kuchen im Tortenring abkühlen lassen, anschließend den Ring entfernen. Optional mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestäuben.