Pflaumenkuchen

Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:
Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Piment, Muskat, Cardamon

Zutaten Pflaumenkuchen

ca. 2 kg Pflaumen, 5 Eier, 200g Zucker 1 Prise Salz, 1 Bt. Vanillezucker, 200g Mehl, 175g Haselnüsse oder Mandeln, 3 TL Backpulver, 250g Sonnenblumenöl oder Rapsöl, ca. 5g Gewürzmischung

Rezeptvorschlag 1 Blech Pflaumenkuchen

Pflaumen waschen, einschneiden und entkernen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz mit 1 Bt. Vanillezucker gut steif, schaumig rühren. Mehl mit Haselnüsse (alternativ Mandeln), Backpulver und ca. 5g Gewürzmischung unter die schaumig gerührten Eier heben, dann 250g Öl gleichmäßig und vorsichtig unter die Masse heben. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und Pflaumen darauf verteilen. 40-45 Min. bei 180-200°C (Ober- und Unterhitze) backen. Etwas abkühlen lassen und mit heißgemachtem Aprikotee abglänzen. Nach Geschmack geröstete Mandelstifte darauf verteilen.

PZN - 10982317

Inhalt: **50g**
Mindestens haltbar

