



Special: Saftiger Pflaumenkuchen

mit Nektarinenkompott und Joghurt



40-50min



2 Personen

Der Sommer ist zwar nicht gerade die beste Zeit, um am Ofen zu hantieren – könnte man Kuchen doch nur auf dem Grill backen! –, aber im Falle dieses Specials lohnt sich die Investition in die Temperaturen: Herrlich fluffiger Teig, delikat-säuerliche Pflaumenstücke, ein fix gemachtes Nektarinenkompott und süßer Joghurt dazu machen beim ersten Bissen alles wett! So lässt es sich doch gleich doppelt gut in der Sonne faulenzen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter ⁷
- 300g Weizenmehl ¹
- 4 rote Pflaumen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Nektarine
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (20 cm Ø)
- kleiner Topf
- Handrührgerät

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

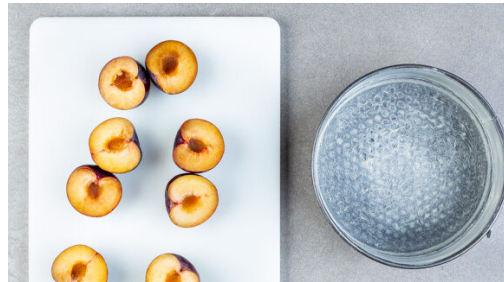
Dieses Rezept ergibt 4 Portionen. // Wer kein Handrührgerät, dafür aber etwas Zeit hat, kann auch einen Schneebesen verwenden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 776kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 11.7g



1. Obst & Form vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Eine Springform (Ø 20cm) mit **1EL der Butter** fetten, dann mit **1EL Mehl** bestäuben, dabei darauf achten, dass auch die Ränder bedeckt sind. Die **Pflaumen** halbieren und entsteinen.



4. Kuchen backen

Den **Teig** in die Form füllen. Die **Pflaumen** mit der Schnittseite nach oben auf dem **Teig** verteilen und sanft nach unten drücken, sodass **Pflaumen** und **Teig** eine ebene Schicht bilden. **Übrige Pflaumen** ggf. für das **Kompott** aufbewahren. Den **Kuchen** 35-40Min. im Ofen goldbraun backen. **Tipp:** Der **Teig** darf um die **Pflaumen** herum ruhig noch etwas feucht sein.



2. Teig vorbereiten

200g Mehl mit **2TL Backpulver**, dem **Zimt** sowie 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen. **70g der weichen Butter** mit einem Handrührgerät in ca. 2Min. cremig rühren. **150g Zucker** und den **Vanillezucker** hinzufügen und ca. 3Min. mit dem Handrührgerät rühren, bis die **Butter-Zucker-Mischung** locker und cremig ist.



5. Kompott zubereiten

Die **Nektarine** in ca. 2cm große Stücke schneiden, den Stein entfernen. **Übrige Pflaumen** ggf. ebenfalls in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Früchte samt ausgetretenem Saft** in einen kleinen Topf geben, **2EL Zucker** sowie 2EL Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5-7Min. einköcheln lassen, bis die **Früchte** weich sind, dabei gelegentlich umrühren.



3. Teig fertigstellen

Die **Eier** einzeln unter die **Butter-Zucker-Mischung** rühren, anschließend langsam 70g Pflanzenöl unterrühren. Die **1/2 der Mehl-Backpulver-Mischung** hinzufügen, mit einem Holzlöffel unterrühren, dann mit der **restlichen Mehl-Backpulver-Mischung** ebenso verfahren und den **Teig** glatt rühren.



6. Joghurt süßen

Den **Joghurt** mit **2-3TL Zucker** verrühren. Den **Pflaumenkuchen** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und jeweils mit etwas **Nektarinenkompott** und einem Klecks **Joghurt** servieren.