



## 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 <sup>7</sup>
- 300g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 4 rote Pflaumen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Nektarine
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>

## 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.