



Special: Saftiger Pflaumenkuchen

mit Nektarinenkompott und Joghurt



40-50min



3-4 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
- 450g Weizenmehl ¹
- 8 rote Pflaumen
- 400g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Nektarinen
- 2 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Springformen (à 20cm Ø)
- kleiner Topf
- Handrührgerät

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

Kochtipp

Ergibt 8 Portionen. / Wer keine zwei Springformen hat, kann auch eine 28cm-Springform verwenden. Die Backzeit könnte etwas abweichen, daher ggf. mit Alufolie abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 11.5g



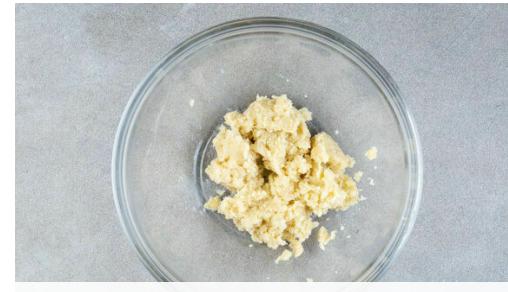
1. Obst & Formen vorbereiten

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



4. Kuchen backen

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



2. Teig vorbereiten

Die **weiche Butter** mit einem Handrührgerät in ca. 2Min. cremig rühren. **300g Zucker** und den **Vanillezucker** hinzufügen und ca. 3Min. mit dem Handrührgerät rühren, bis die **Butter-Zucker-Mischung** locker und cremig ist. Wer kein Handrührgerät, aber etwas Zeit hat, kann auch einen Schneebesen verwenden.



5. Kompott zubereiten

Die **Nektarinen** in ca. 2cm große Stücke schneiden, die Steine entfernen. **Übrige Pflaumen** ggf. ebenfalls in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Früchte samt ausgetretenem Saft** in einen kleinen Topf geben, **4EL Zucker** sowie **4EL Wasser** hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5–7Min. einköcheln lassen, bis die **Früchte** weich sind, dabei gelegentlich umrühren.



3. Teig fertigstellen

400g Mehl mit dem **Backpulver**, dem **Zimt** sowie 1/2TL Salz vermengen. Die **Eier** einzeln unter die **Butter-Zucker-Mischung** rühren, anschließend langsam 140g 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 **1EL Zucker** verrühren. Die **Pflaumenkuchen** in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und jeweils mit etwas **Nektarinenkompott** und einem Klecks **Joghurt** servieren.