

Das Oktober-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn

www.landfrauen-suedstormarn.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.*

Pflaumenkuchen



Zutaten (für ein Blech):

250 g Butter
250 g Zucker
200 g Mehl
75 g Stärkemehl
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Backpulver
4 Eier
1,5 kg Pflaumen
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Die halbe Menge reicht für eine 28er Tortenform.

Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann Vanillezucker und 4 Eigelb darunter rühren.

Mehl und Stärkemehl sieben, mit dem Backpulver mischen und unterheben.

Die vier Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Pflaumen entsteinen, halbieren und den Kuchenteig damit belegen.

Bei 220 Grad auf der mittleren Schiene im Backofen 30 Minuten backen.

Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!