

Pflaumenkuchen mit Haferflocken und Mandeln

Zutaten: Teig:

150 g Butter
100 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
3 Eier
125 g Haferflocken
60 g Mehl
1/2 Tüte Backpulver
Abrieb einer Bio-Zitrone

Belag:

400 g frische und entsteinte Pflaumen
100 g Pflaumenmus
50 g Butter
50 g Zucker
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Teig:

Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren und anschließend die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver Haferflocken und Zitronenabrieb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Belag:

Butter schmelzen, Zucker und Mandeln unterrühren.

Etwa zwei Drittel des Teiges in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) füllen und das Pflaumenmus darauf verteilen. Die Pflaumen in Spalten schneiden und auf das Mus legen.

Den restlichen Teig mit einem Löffel auf dem Obst verteilen.

Die Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen etwa 45 Minuten backen.

Den kalten Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.