Einfacher Pflaumenkuchen

Pflaumenkuchen mit Rührteig für eine 26cm Springform und ein Kilo frische Pflaumen.

Zutaten:

200g Butter oder Margarine
200g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
250g Mehl
1 Eßlöffel Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver

Semmelbrösel und Margarine für die Backform

1 kg Pflaumen

etwas gemahlenen Zimt
Zucker zum bestreuen

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen.

Mehl Speisestärke und Backpulver mischen und unter Rühren in den Teig geben. Alles glatt verrühren.

Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften nochmal halbieren und unter den Teig rühren. Den Teig mit den Pflaumen in die Form geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 55 bis 60 Minuten backen. Wenn der Kuchen beginnt dunkel zu werden, mit Alufolie abdecken.

Den warmen Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.