



Katharina Kuchen

Rührteig-Kuchen mit getrockneten Pflaumen und Nüssen für einen Kastenform.

Zutaten:

Für den Teig:

200g weiche Butter oder Margarine

200g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

abgeriebene Schale einer großen Zitrone

20 Kurpflaumen oder Trockenpflaumen ohne Stein

250g Mehl

100g grob gehackte Walnuß oder Haselnuß-Kerne

Margarine oder Butter zum Einfetten der Form

Semmelbrösel zum Bestreuen der Form

Zubereitung

Butter cremig rühren, mit Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren und die Zitronenschale zugeben.

Pflaumen würfeln und mit etwas Mehl und den gehackten Nüssen mischen. Das Gemisch mit dem übrigen Mehl in den Teig rühren.

Kastenform einfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Die Form im vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen. Bei 150-170 Grad für etwa 60 Minuten backen. Falls der Kuchen beim Backen zu dunkel wird, die Form mit Alufolie abdecken.

Den fertigen Kuchen für etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann stürzen. Den kalten Kuchen in Alufolie wickeln und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.