

Rezept

Bretonischer Backpflaumenkuchen

Ein Rezept von Bretonischer Backpflaumenkuchen, am 28.11.2023

Zutaten

200 g getrocknete Pflaumen ohne Stein	150 ml Armagnac (ersatzweise schwarzer Tee)
4 Eier (Größe M)	100 g Zucker
125 g Mehl	350 ml Milch
40 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR EINE RUNDE KERAMIKFORM (CA. 24 CM Ø, 12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen mit dem Armagnac oder Tee begießen und zugedeckt mindestens 24 Std. (oder bis zu 3 Tage) durchziehen lassen. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Eier und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen, dann das Mehl gründlich unterrühren, anschließend die Milch. Die Form mit Butter ausstreichen. Übrige Butter in einem Pfännchen schmelzen und unter den Teig rühren.
2. Die Pflaumen in ein Sieb abgießen, den Armagnac oder Tee unter den Teig rühren. Pflaumen gleichmäßig in der Form verteilen, den Teig darübergießen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-45 Min. goldbraun backen, dabei eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu schnell bräunt. Den Kuchen vor dem Servieren lauwarm abkühlen lassen.