

## Rezept

# Pflaumen-Mohn-Wähe

Ein Rezept von Pflaumen-Mohn-Wähe, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Packung TK-Blätterteig (450 g)	<b>600 g</b> Pflaumen
<b>500 g</b> Crème fraîche	<b>4</b> Eier
<b>100 g</b> Zucker	<b>5 EL</b> gemahlener Mohn
Mehl zum Ausrollen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 35 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Inzwischen die Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Crème fraîche, Eier, Zucker und Mohn verrühren.
2. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche rundlich und in Formgröße ausrollen. Teig in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Pflaumenhälften darauf verteilen, den Guss darüber geben. Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 35-40 Min. backen.