

Rezept

Pflaumen-Mohn-Wähe

Ein Rezept von Pflaumen-Mohn-Wähe, am 24.09.2023

Zutaten

1 Packung TK-Blätterteig (450 g)	600 g Pflaumen
500 g Crème fraîche	4 Eier
100 g Zucker	5 EL 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.