



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

UMGEDREHTER PFLAUMENKUCHEN



HAUPTZUTAT
Obst

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
2-4

ÜBERBLICK

Dieser Kuchen hat das Zeug zum Lieblingskuchen und eignet sich hervorragend dazu, übriggebliebene Pflaumen zu verwerten.

ZUTATEN

- 4 Pflaumen
- 150 g Zucker, plus 2 EL Zucker zum Bestreuen
- 3 Eier, Größe L
- 5 ml Vanillepaste
- 150 g Butter
- 200 g weiße Schokolade, gehackt
- 240 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 125 ml Milch
- 5 g Thymianblätter
- Rahmjoghurt zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen.
- 2) Eine quadratische, 24 cm große Backform von Le Creuset mit Backpapier auslegen und mit Kochspray einsprühen.
- 3) Die Pflaumen entsteinen und halbieren. Dann vierteln und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 4) Den Boden der Backform mit 1 Esslöffel Zucker bestreuen und die Pflaumenscheiben in geraden Reihen so auf den gesamten Boden der Form schichten, dass sie sich leicht überlappen.
- 5) Die Pflaumen mit dem restlichen Esslöffel Zucker bestreuen.
- 6) Für den Teig Eier, Zucker und Vanille zu einem zähflüssigen, glatten Teig verrühren.
- 7) Butter und die Schokolade in einer mittelgroßen Schüssel in der Mikrowelle in kurzen Intervalle schmelzen. Nach jedem Intervall umrühren, damit die Schokolade nicht anbrennt.
- 8) Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Die trockenen Zutaten unter die Zucker-Eimischung rühren.
- 9) Dann langsam die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung und danach auch die Milch und den Thymian hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.
- 10) Den Teig in die Backform auf die Pflaumen gießen und alles für 50–60 Minuten im Ofen backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 11) Die Backform nach 40 Minuten mit Aluminiumfolie abdecken, um zu verhindern, dass der Kuchen anbrennt.
- 12) Den Kuchen nach Ende der Backzeit aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter von Le Creuset auskühlen lassen.
- 13) Vollständig abgekühlt aus der Form stürzen und noch warm zusammen mit cremigem Joghurt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com