

Friesischer Pflaumenkuchen vom Blech



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 10 Stücke
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10 Stücke', 'yield' : '' });
```

Ein **friesischer Pflaumenkuchen** zum verlieben. Ein herrlicher Sommerkuchen vom Blech, der die ganze Familie begeistert.

Es ist ein Märchen, ist ein Traum, ein einsam schöner Apfelbaum.

Die Pflaumen- und Zwetschgensaison beginnt um den Juli herum und geht bis in den Oktober. Hier schwankt die Erntezeit immer um ein paar wenige Wochen, je nach Wetterlage. Am besten schmecken die leuchtend lilafarbenen, leckeren Pflaumen marktfresh oder selbst gepflückt. Grundsätzlich kann man Pflaumenkuchen mit allen Pflaumen backen, wenn sie schon ziemlich reif

und saftig, aber nicht zu weich. Ideal sind erfahrungsgemäß **Zwetschgen**. **Zwetschgen, die später reifen, werden beim Backen eher wieder süß**. Ob der Pflaumenkuchen matschig wird, hängt aber eher vom Teig ab als von den Pflaumen. Da hilft ein kleiner **Trick** unseres Chefkochs Fritz Grundmann:

Damit der leckere Pflaumenkuchen nicht durchweicht, gemahlene Kekse zerbröseln und auf den Teigboden streuen. Die Pflaumen mit der Innenseite nach oben auf den Pflaumenkuchen legt und den Kuchen erst nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Et voila - fertig ist ein leckerer, friesischer Pflaumenkuchen. Wie es zur Pflaumensaison sein muss, ist er besonders pflaumig mit Pflaumenmus und frischen Zwetschgen. Was will man mehr?

Zutaten

- 500 g Pflaumen / Zwetschgen, gewaschen, entkernt, halbiert
- 150 g Markenbutter
- 150 ml saure Sahne
- 90 g Zucker
- 3 Tütchen Vanille Zucker
- 250 g Mehl und 100 g für die Streusel
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 200 g Pflaumenmus
- 1 Prise Zimt
- Hagel- oder Puderzucker zum Bestreuen
- 1 - 2 Becher Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und das Zimtpulver dazu durch mischen.

Schritt2

Saure Sahne, 50 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz verrühren, Backpulver und Mehl zufügen, kurz durchkneten und die flüssige Butter dazu geben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 20 x 40 cm ausrollen und dem Backblech anpassen. Die Ränder um ca. 3 cm auf kannten und das Eiweiß (1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert) hierauf verteilen. Den Boden mehrfach einstechen und etwa 15 min. bei 180 °C Umluft auf der mittleren Schiene vorbacken.

Schritt3

Für die Streusel die letzten 100 g Mehl, 1 Tütchen Vanillezucker, den restlichen Zucker und Butter mit einem Eigelb zu Streuseln verkneten - verreiben. Darüber krümeln und 20 min. auf der mittleren Schiene backen. Etwas abkühlen lassen und mit dem Pflaumenmus einstreichen, dicht an dicht mit den vorbereiteten Pflaumen belegen.

Schritt4

Darüber krümeln und 20 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt5

Etwas abkühlen und mit Puderzucker bestäuben oder Hagelzucker bestreuen und mit geschlagener Vanillesahne servieren.

Friesischer Pflaumenkuchen vom Blech

Die Heimat des friesischen Pflaumenkuchens ist die niedersächsische Ostseeküste. Hier findet man die friesische Küche.

Pflaumen sind lecker, gesund und so vielseitig in der Küche zu verarbeiten. Bei GekonntGekocht finden Sie die verschiedensten Pflaumenkuchenrezepte. Von einfachem Pflaumenkuchen mit Frischkäse und Joghurt über Gefüllte Pflaumen in Bierteig auf Zimtschaum bis hin zu einem Pflaumen-Walnuss-Crumble.

Und nicht nur als Kuchen und Dessert. Pflaumen passen auch wunderbar zu aufwendigen Menüs und Fleischgerichten. Pflaumensaucen passen einfach zu so vielem.

Wie wäre es beispielsweise mit einer leckeren Ente mit asiatischer Pflaumensauce? Oder doch frischen Rahm-Pfifferlingen mit frischen Pflaumen? Zum Schweine- und Rinderbraten kann es auch mal eine schmackhafte Pflaumen-Senf-Sauce sein. Bei den verschiedenen Rezepten merkt man schnell, was die süßen Pflaumen alles können! Sie sind ein wahres Multitalent, welches man einfach lieben muss.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Blechkuchen, Deutsche Küche, Gefüllte Kuchen,
Niedersächsisch **Tags:** blechkuchen, einfach und schnell gemacht, erfrischend fruchtig, Pflaumen, saisonal, sommerlich, unverzichtbar in der pflaumensaison

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)420
- KH (g)50
- Fett (g)20
- Eiweiß (g)6
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesischer-pflaumenkuchen/>