



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Pflaumenkuchen

Erikli Kek



3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas Joghurt
½ Glas Öl
1 Glas Maismehl
1 Glas Mehl
1 Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
1 Glas entkernte Pflaumen
Für die Soße:
1 Glas Pflaumen
2 EL Puderzucker
1 TL Vanillezucker

- # Eier und Zucker cremig schlagen.
- # Alle Zutaten bis auf die Pflaumen hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Zuletzt entkernte und in vier bis fünf Teile geschnittene Pflaumen hinzufügen, mit dem Löffel homogen und ohne die Pflaumen zu beschädigen im Kuchenteig homogen verteilen.
- # Bei 180 Grad 45-50 Min. backen.
- # Die entkernte Pflaumen mit einem Mixer zu einem Pürree verarbeiten und mit der Zugabe von Puderzucker einmal aufkochen und Vanillezucker hinzugeben.
- # Den Kuchen aus dem Herd nehmen, abkühlen und wenden. Die lauwarmer Soße drübergießen.
- # Ein wenig ruhenlassen und danach servieren.

Tipp: Pflaumenkuchen hat einen süßsaurer geschmack.