



## 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 kremig 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 Püree verarbeiten und mit der Zugabe von Puderzucker einmal aufkochen und Vanillezucker hinzugeben.
- # Den Kuchen aus dem Herd nehmen, abkühlen und wenden. Die lauwarme Soße drübergießen.
- # Ein wenig ruhenlassen und danach servieren.

Tipp: Pflaumenkuchen hat einen süßsauren Geschmack.