



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 Püree 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.