

# Pflaumenkuchen vom Blech

- 2 - 2,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen

## FÜR DEN RÜHRETIG:

- 250 g weiche Butter in Stücken
- 400 g Zucker
- 1 Päckchen V-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 600 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 ml Vollmilch
- 1 TL Rapsöl

## ZUM BESTREUEN:

- 6 EL Zucker
- 1 TL Zimt

## ZUBEREITUNG:

1. Zwetschgen oder Pflaumen, waschen, halbieren und entsteinen.
2. Butter in eine Schüssel geben und 2 Minuten auf hoher Stufe schaumig rühren. Mit dem Spatel an der Wand der Schüssel nach unten schieben.
3. Zucker, V-Zucker und Salz zugeben und 1,5 Minuten auf hoher Stufe verrühren.
4. Eier dazu geben und 2 Minuten auf hoher Stufe verrühren.
5. Mehl, Backpulver und Milch zufügen und 30 Sekunden weiter verrühren.
6. Backblech mit Öl ausstreichen und Teig darauf verteilen. Pflaumen dicht an dicht auf den Teig legen. Zucker und Zimt darüber streuen und im heißen Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene bei 180° C etwa 45 Minuten backen.