

PFLAUMENTORTE

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Teig:

250 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
1 Messerspitze	Backpulver
125 g	zimmerwarme Butter
1	Ei

Für die Füllung:

750 g	Pflaumen
250 ml	Milch
3	Eier
2 EL	Mehl
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
250 ml	Sahne
60 g	Butter
100 g	Zucker

Außerdem:

1	Springform (ø 26 cm)
	Fett für die Form

TEIG

1. Das Mehl durch ein Mehlsieb in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Backpulver und Ei nacheinander zufügen und das Ganze rasch miteinander mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Eine Springform gründlich einfetten.
2. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Form ausrollen. Den restlichen Teig zu einer langen dünnen Rolle formen und außen auf den Teigboden legen. Mit den Fingern am Rand der Springform entlang nach oben drücken. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

ZUBEREITUNG

1. Die Pflaumen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen oder mit einem Küchentuch trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer halbieren und vorsichtig die Steine entfernen.
2. Den Teig kreisförmig mit den Fruchthälften belegen. Diese dabei möglichst hochkant dicht nebeneinander in den Teig setzen und leicht andrücken.
3. 30 ml Milch mit Eiern, Mehl und Vanillepuddingpulver in einer kleinen Schüssel gut verrühren. 220 ml Milch, Sahne, Butter und Zucker zusammen unter ständigem Rühren in einem kleinen Topf aufkochen. Das angerührte Vanillepuddingpulver kräftig mit einem Schneebesen unterschlagen.

FERTIGSTELLUNG

1. Den Pudding-Sahne-Guss von der Mitte aus gleichmäßig über die Pflaumenhälften gießen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 60 Min. backen. Eventuell in den letzten Backminuten mit etwas Alufolie oder geöltem Pergament abdecken.

Zubereitung:	ca. 40 Min.
Backzeit:	ca. 60 Min.
E-Herd:	175°C
Gas-Herd:	Stufe 2
Umluft:	150°C
Pro Stück:	ca. 400 Kalorien