

REZEPT FÜR PFLAUMENKUCHEN MIT ERDNUSSKARAMELL



PFLAUMENKUCHEN MIT ERDNUSSKARAMELL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Kuchen:

- 500 g Pflaumen
- 75 g weiche Butter
- 75 g Erdnusscreme
- 125 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- Fett für die Form

Für den Erdnusskaramell:

- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 60 g Butter
- 100 g saure Sahne
- 100 g geröstete Erdnüsse (ohne Salz)



5311

ZUBEREITUNG

389

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und längs in Streifen schneiden. Butter, Erdnusscreme, Bio-Zucker und Salz dickcremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Durchmesser) streichen. Pflaumen darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Inzwischen für den Karamell Bio-Zucker mit 1 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne schmelzen und ohne zu rühren hell karamellisieren. Butter zufügen und unter Rühren darin schmelzen. Saure Sahne unterrühren und ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Erdnüsse unterheben und Masse in eine Schüssel geben. 20-30 Minuten abkühlen und fester werden lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Karamell darauf verteilen, ganz auskühlen lassen. Kuchen zum Servieren in Stücke schneiden.

Tipp:

Der Kuchen schmeckt auch mit anderen Früchten, z.B. Äpfeln, sehr lecker.