Pflaumen-Gewürzkuchen

Kuchen » Pflaumen

Zutaten (20 Stücke)

» 250g Butter/Margarine
» 162g Fruchtzucker
» 1TL abger. Zitronenschale
» 4 Ei(er)
» 300g Mehl
» 3TL Backpulver
» 1TL Zimt
» 1 Msp. Nelken
» 1 Msp. Kardamom
» 1/2 Flasche Rumaroma
» 30g Kakao
» 100g Backpflaumen
» 100g Walnüsse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Weiches Fett in Stücken, 150g Fruchtzucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Zimt, Kardamom, Nelken, Rumaroma und Kakao unterrühren.

2. Pflaumen grob würfeln. Nüsse grob hacken. Beides unter den Teig heben. Eine Kranzform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 40-50min backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und auskühlen lassen. Mit 12g Diabetikersüße gleichmäßig bestäuben.

Nährwerte: 250kcal/E4g/F15g/KH22g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003 Rezept-Nr: 540

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke