

# Versunkener Mini-Pflaumenkuchen

etwa 4 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



**Für die Springform (Ø 18 cm):**  
etwas Fett

**Belag:**  
250 g Pflaumen oder Zwetschgen

**Rührteig:**  
40 g weiche Butter oder Margarine  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
65 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Zum Bestreuen:**  
einige Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
1 EL Zimt-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Belag:

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und nach Belieben die Hälften in Spalten schneiden.

## 3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform verstreichen, mit den Pflaumen belegen und etwas eindrücken. Mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

## 4 Zimt-Zucker über den Kuchen streuen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit 250 g Äpfeln in Spalten belegen.
- Dazu schmeckt eine süße Vanille-Sahne.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet und lässt sich auch gut am Vortag backen.