Pflaumenschnitte

Dieser einfache Kuchen aus einer Backmischung vereint Streusel mit Mandeln, Pflaumen und Vanillesoße zu einer wahren Köstlichkeit.

etwa 16 Stück gelingt leicht bis 40 Minuten

Zutaten:

Für die Backform (liegt der Backm. bei):

Streusel:
50 g weiche Butter oder Margarine
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Teig:
1 Backm. Dr. Oetker Apfel-Streusel-Schnitte
etwa 500 g Pflaumen
50 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch

Soße:
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen

So backe ich ganz einfach eine Pflaumenschnitte mit Mandeln.:

1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streusel zubereiten:

Mischung für die Streusel (liegt der Backm. bei) in einen Rührbecher geben. Butter oder Margarine hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Zuletzt die Mandeln unterrühren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3 Teig zubereiten:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Eier und Milch zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Pflaumen darauf verteilen und mit grobem Dekorzucker mit Zimt (liegt der Backm. bei) bestreuen. Dann Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Seiten der Form aufklappen und in Dreiecke schneiden.

4 Soße zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen **gut** verrühren. Soße zu den Pflaumenschnitten servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pflaumenschnitte lässt sich gut einfrieren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)