

Pflaume-Upside-Down-Kuchen



Einkaufsliste:

24 cm Springform
10 Zwetschgen
1 TL Zimt
280 g Zucker
6 Eier
50 g flüssige Butter
90 ml Milch
1 TL Vanillemark
150 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 Msp. Salz

Außerdem:
Sahne zum Servieren

So wird's gemacht:

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und glatt streichen. Pflaumen vierteln und mit der Haut nach oben nebeneinander in die Form legen.

200 ml Wasser und 160 g Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen, nicht rühren und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen bis sich die Masse goldgelb färbt. Zimt einrühren und die Masse über die Zwetschgen gießen.

Eier trennen.

Eigelbe, Butter, Milch, Vanille und 50 g Zucker verrühren. Mehl, Mandeln, Natron, Backpulver und Salz vermengen und in die Masse geben, alles gut vermengen.

Eiweiße steif schlagen und den restlichen Zucker einrühren. Eiweiß-Masse unter die Eigelb-Masse heben. Teig auf den Pflaumen verteilen und den Kuchen 45-55 Minuten backen. Garprobe machen und 15 Minuten abkühlen lassen. Kuchen auf einen Kuchenteller stürzen und mit Schlagsahne servieren.