

Backpflaumenkuchen

Für etwa 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

ca. 225 kcal • 4 g Fett • 33 g Kohlenhydrate • 16% Fettkalorien

Zutaten

250g Mehl

200g Zucker

4 Eier

750ml Milch (1,5% F.)

1 EL Rum

12 weiche Trockenpflaumen

50g kernlose, kleine Trauben

1 EL Butter

Zubereitung

1. Das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben, nach und nach die Eier dazugeben und alles gut verrühren. Die Milch und den Rum unterrühren.
2. Die Backpflaumen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Trauben unter den Teig heben.
3. Den Boden einer Springform von 26cm Ø mit Backtrennpapier bespannen, den Rand mit Butter einreiben.
4. Die Teigmasse einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 160°C backen.