



Anjas Pflaumen-Blechkuchen

Zutaten für den Blechkuchen:

800gr Pflaumen, 375gr Rohrzucker, 225ml AlbaÖl, 1Päckchen Vanille Aroma, 6Eier, 375gr Dinkelmehl, 150gr Haferflocken zart und 1 ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Ich habe zuerst das Öl und den Rohrzucker verquirlt, dann habe ich die Eier dazu gegeben und alle miteinander verquirlt. Nun das Backpulver und den Vanille Aroma dazugeben und durchrühren. Nun das Mehl und die Haferflocken langsam dazugeben und weiter rühren.

Die Pflaumen entkernen und nur halbieren.

Nun den James (großer Ofenzauberer) mit etwas AlbaÖl auspinseln. Den Teig mit dem „Alles auf einem Streich“ auf dem James verteilen. Die Pflaumen leicht in den Teig drücken und das Blech komplett mit den Pflaumen belegen.

Den James bei 200Grad Ober-/Unterhitze für ca. 40Min in den vorgeheizten Backofen geben.

Bitte denkt daran, dass die Stoneware lange die Hitze hält, also ruhig etwas früher aus dem Backofen nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht:

Anja Riehm-Pröpper

Selbstständige Direktorin

Pampered Chef ®

0163/560 35 36