

Pflaumenkuchen

von Christl Kurz

- 450 g Hefeteig (nach dem Zauberteig)
- Streumehl für's Blech und zum Ausrollen des Teiges
- 1 Eiweiß
- 1000 g Pflaumen
- Zimtpulver
- 200 g Walnüsse
- 100 g Butter
- 2 El. Honig

Den ausgerollten Teig mit angeschlagenem Eiweiß bestreichen.

Das verhindert das Durchweichen des Bodens.

Pflaumen waschen, entkernen und mit einem Messerchen leicht ein, aber nicht durchneiden, so dass 4 gleichmäßige Spalten aneinander hängen.

Schuppenförmig auf den Teig legen.

Backofen auf 250° C vorheizen.

Zimtpulver durch ein feines Sieb auf die Pflaumen stäuben.

Walnüsse in der Hand zerdrücken und locker über die Pflaumen streuen.

Butter und Honig in einem kleinen Pfännchen vorsichtig schmelzen und mit einem Esslöffel gleichmäßig über den belegten Kuchen träufeln.

20 - 30 Min. bei 200° C backen.

Noch warm mit geschlagener Honig-Sahne servieren.