

## Verkehrter Pflaumenkuchen mit Koriander

Rezept für 8 Stück

Springform von 24 cm Ø

Backpapier und Butter für die Form

### Zutaten:

#### *Belag:*

- 1½ EL Butter, flüssig
- 2 EL Honig, flüssig
- 1 EL Koriandersamen, gequetscht, oder
- 1 - 2 TL Korianderpulver
- ca. 400 g Pflaumen, in Schnitze geschnitten

#### *Teig:*

- 100 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ¼ TL Backpulver

#### *Garnitur:*

- Pflaumen, in Schnitze geschnitten
- Puderzucker



### Zubereitung:

Formboden mit Backpapier belegen, Rand bebuttern.

Für den Belag Butter und Honig verrühren, auf dem Formboden verteilen. Koriander darüber streuen. Pflaumen darauflegen.

Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazu rühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen, dazu sieben und darunter rühren. Teig über die Pflaumen verteilen.

Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen.

Den Kuchen in Stücke schneiden. Mit Pflaumen garnieren. Mit Puderzucker bestäuben. Flaumig geschlagenen Rahm dazu servieren.