

Pflaumenkuchen mit Vanilleguss (laktosefrei)

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
150 g Sojamargarine
70 g Puderzucker
1 dickes Ei
1 Prise Salz

Belag:

800 g Pflaumen
40 g gemahlene Mandeln
50 g Zucker
40 g Vanillepuddingpulver
3 Eier
150 g Schlagsahne (laktosefreies Produkt)

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Springform dünn einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Teig in die Form drücken (ausrollen).
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Mandeln mit 15 g Zucker vermischen.
- Mischung gleichmäßig auf den Teig streuen.
- Für den Belag die Pflaumen halbieren.
- Halbierete Pflaumen auf den Teig legen.
- Bei 200° C etwa 15 Minuten vorbacken.
- Puddingpulver, Eier, Sahne und Restzucker verquirlen.
- Guss gleichmäßig über die vorgebackenen Pflaumen gießen.
- Mit 180° C noch einmal 30 Minuten backen.