Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Pflaumenkuchen mit Schuss

Zutaten:

330 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
160 g Butter
3 Eier
120 ml Eierlikör
1 Prise Salz
600 g Pflaumen

Zubereitung:

- Pflaumen entkernen und halbieren.
- Eier mit der weichen Butter cremig rühren.
- Salz, Zucker und Eierlikör einrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Pflaumen kreis- oder spiralförmig in den Teig drücken.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.
- Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.