

# Pflaumenkuchen mit Vanilleguss

## Zutaten:

### Teig:

300 g Mehl  
150 g Butter  
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

## 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.