

## Pflaumenkuchen mit Nuss-Guss

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Teig:

175 g Weizenvollkornmehl, sehr fein  
½ TL Backpulver  
100 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei (M)  
3 EL gemahlene Haselnüsse

#### Für den Belag:

3 Gläser (je 700 g) Odenwald Pflaumen oder 4 Gläser (je 540 g) Odenwald Bio-Genuss Pflaumen, benötigt werden 1100 g  
0,1 l Sahne  
3 EL Ahornsirup  
2 EL gemahlene Haselnüsse  
Sonnenblumenkerne nach Wunsch

#### Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

### Zubereitung:

Die Haselnüsse für den Teig in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und Butter in Flöckchen, Salz, Ei und Nüsse darauf verteilen. Alle Zutaten zügig zu einem Teig verkneten und eine Stunde ruhenlassen.

Den Teig in eine gefettete Springform legen und den Rand etwas hochdrücken. Nun die abgetropften Odenwald Pflaumen dicht an dicht in den Teig setzen. Sahne, Ahornsirup und restliche Nüsse verrühren und über den Kuchen gießen. Besonders nussig wird der Kuchen, wenn noch Sonnenblumenkerne darüber gestreut werden. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen und den Kuchen ca. 35-40 Minuten backen.

**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + 35-40 Minuten Backzeit**



*Guten Appetit!*