



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung.

Pflaumenkuchen ...Vegan (Backblech)

Zutaten

750 Gramm Bio Dinkelmehl, 375 Gramm vegane Butter, 250 Gramm brauner Zucker, 16- 18 Pflaumen, 1 Esslöffel brauner Zucker, 50 - 60 Gramm Mandeln gehobelt, optional pflanzliche Schlagsahne

Zubereitung

- Für den Teig das Mehl, die vegane Butter und den Zucker in einer Schüssel vermengen und zu einer großen Kugel formen
- Den Teig für mindestens 30 Minuten kaltstellen
- In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf gleichmäßig ausrollen, sodass ein ebener Boden entsteht
- Die Pflaumen darauf verteilen
- Pflaumenscheiben fächern und ein Viereck aus vier dieser Fächer formen für ein Muster
- 1 Esslöffel braunen Zucker auf den Pflaumenkuchen streuen
- Den Kuchen bei 180°C Umluft für ca. 30-35 Minuten (je nach Bräune) backen und anschließend mit den Mandelscheiben und optional mit der pflanzlichen Schlagsahne servieren.



Bild von zuckerjagdwurst