

## ■ REZEPTE DES MONATS - JULI



Foto: istockphoto.com | jstankiewiczwitek

### Pflaumenmus-Butterkuchen

#### Zutaten für 24 Stücke:

200 g	Schlagsahne
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
210 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
125 g	Butter
6 EL	Milch
100 g Beutel	Mandelblättchen
1 Glas (450 g)	Pflaumenmus
	Backpapier

#### Zubereitung:

- Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen
- Sahne steif schlagen, dabei 200 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen
- Eier unterrühren, Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren
- Teig auf das Backblech streichen, ca. 15 Minuten vorbacken
- für den Guss Butter in einem Topf schmelzen, restlichen Zucker und Milch zufügen und unterrühren, Mandelblättchen unterheben
- Kuchen aus dem Ofen holen, Pflaumenmus mit einem Löffel als kleine Kleckse darauf verteilen. Mandelguss auf dem Kuchen verteilen, bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

24 Stücke enthalten	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	201	2,5	10g	4g