

# Pflaumenkuchen

## Gewürzmischung

### Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander,  
Nelken, Piment, Muskat, Cardamon

### Zutaten Pflaumenkuchen

ca. 2 kg Pflaumen, 5 Eier, 200g Zucker  
1 Prise Salz, 1 Btl. Vanillezucker, 200g  
Mehl, 175g Haselnüsse oder Mandeln,  
3 TL Backpulver, 250g Sonnenblumenöl  
oder Rapsöl, ca. 5g Gewürzmischung

### Rezept: 1 Blech Pflaumenkuchen

Pflaumen waschen, einschneiden und entkernen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz mit 1 Btl. Vanillezucker gut steif, schaumig rühren. Mehl mit Haselnüsse (alternativ Mandeln), Backpulver und ca. 5g Gewürzmischung unter die schaumig gerührten Eier heben, dann 250g Öl gleichmäßig und vorsichtig unter die Masse heben. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und Pflaumen darauf verteilen. 40-45 Min. bei 180-200°C (Ober- und Unterhitze)backen. Etwas abkühlen lassen und mit heißgemachtem Apfelgelee abglänzen. Nach Geschmack geröstete Mandelstifte darauf verteilen.