

# Verpoorten-Pflaumendatschi

## Zutaten

Rührteig:

270 g Mehl

170 g Zucker

200 g Butter

3 Eier

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1,2 Kilo rote Pflaumen

1 Päckchen Backpulver

4 Esslöffel Zucker

Kastenbackform oder Backrahmen.

## Zubereitung

Butter zimmerweich werden lassen. In einer Schüssel schaumig rühren, Zucker unterschlagen und weiter cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren und alles weiter schlagen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und zur Buttermasse sieben, mit dem Handrührgerät unterrühren. Zuletzt den Eierlikör unterrühren.

Backrahmen auf eine Größe von 22 x 30 cm einstellen. Ein Backpapier auf ein Backblech legen, den Backrahmen daraufstellen. Den Rührteig in der Backform verteilen und glattstreichen.

Die Pflaumen waschen und trockentupfen. Vierteln und entkernen, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Zucker über die Pflaumen streuen.

Ofen auf 160 °C vorheizen, ca. 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Pflaumendatschi](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de