Süßes / Backen /

Pflaumen-Galette

Diesen Kuchen habe ich in den Sommerferien das erste Mal gebacken. Es war ein Experiment. Das alle die probieren durften in großes “OH” und “AH” verfallen würden, hatte ich gar nicht erwartet. Zumal ich während des Backens häufiger die Frage zu hören bekam, warum ich denn Pflaumen, statt Zwetschgen nehmen würde. Und was denn das eigentlich für ein Teig sei. Zwetschenkuchen mache man doch anders. Stimmt. Ich habe ja auch keinen Zwetschen-Kuchen backen wollen, sondern eine Pflaumen-Galette. Es entfachte eine allgemeine Diskussion über den Unterschied von Pflaumen und Zwetschgen und ob es nicht das gleiche sei. Nein – ist es nicht! Pflaumen sind rund, bauchig, blau, sehr saftig und sehr fruchtig. Zwetschen sind eierförmig, süß-säuerlich und haben ein festeres Fruchtfleisch. Beides lecker, aber dieser Kuchen braucht die fruchtige, süße Pflaume. Denn bei der Basis handelt es sich eigentlich nur um einen klassischen Mürbeteig. Die Hülle erinnert also irgendwie an einen gigantisch großen Keks. Gefüllt mit reichlich saftig-süßen Pflaumen ergibt sich ein fantastischer Kuchen, der mit einer Kugel Vanilleeis alle Kritiker verstummen ließ. Seitdem habe ich den Kuchen weitere 5 mal gebacken. Weil er so einfach und unkompliziert ist und weil er einfach toll schmeckt!

Zutaten

- 300 gr - Dinkelmehl
- 150 gr - kalte Butter
- 2 - Eier
- 70 gr - Puderzucker
- 700 gr - Pflaumen
- 1 EL - Butter
- 1 EL - brauner Zucker
- 2 EL - Mandelmehl
- 1 EL - Haferflocken

Zubereitung:

1. Die Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem Dinkelmehl, Eiern und Puderzucker verarbeiten. Am besten klappt das mit dem Händen – alles schön zusammenkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Den gekühlten Teig zu einem Kreis ausrollen, etwa 5-7 mm dick.
5. Die Pflaumen auf dem Teig verteilen und die Seiten des Teiges nach oben umklappen, sodass

eine Art Tasche entsteht.

6. EL Butter, 1 EL braunen Zucker, 2 EL Mandelmehl und 1 EL Haferflocken mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf den Pflaumen verteilen. Für etwa 40 Minuten im Backofen garen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia