



Beate Stach

**E-Mail:** [stach@glutenfrei-lebenswelt.de](mailto:stach@glutenfrei-lebenswelt.de)

**Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:**

## **Pflaumenkuchen**

Zutaten Teig:

150 g Klebreismehl, 200 g Maisstärke und circa 450 g Kartoffelmehl 2  
Würfel frische Hefe 1 Ei 1 Tüte Vanillezucker 100 g Zucker 1 Prise  
Salz 150 g Joghurt 3,5% 75 g Butter circa 300 ml Milch 1,5%

Zutaten Belag:

circa 2,5 kg Pflaumen (bevorzugt Zwetschgen)

Backtipps:

Die Mehlsorten in großer Schüssel vermischen, mittig Vertiefung bilden  
Hefe hineinbröckeln und mit erwärmter Milch sowie Zucker zu "Vorteig"  
vermischen die restlichen Zutaten auf dem Mehlsrand verteilen bei 50  
Grad C. im Backofen circa 10 min gehen lassen Zutaten mit restlicher  
erwärmter Milch zu einem Hefeteig verkneten, evtl. noch etwas  
Kartoffelmehl hinzugeben erneut bei 50 Grad C. circa 15 min gehen  
lassen Teig auf einem Backblech (mit erhöhtem Rand) ausrollen und bei  
circa 190 Grad C. (Umluft) 15 min vorbacken danach mit entsteintem  
Obst belegen und circa 45 min backen bei sehr saftigen Zwetschgen  
nach Backvorgang bitte Saft abschütten auskühlen lassen

Guten Appetit!