

## Pflaumen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Pflaumen
250	Gramm	Rama
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Zimt
4		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	ml	Milch
1	Prise	Salz
1	Essl.	Paniermehl
250	ml	RAMA Cremefine Vanilla

### Anleitung:

Pflaumen waschen, trocken reiben, halbieren und entkernen.

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit den Quirlen eines Handrührers cremig rühren. Eier trennen, die Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und eszlöffelweise abwechselnd mit der Milch unter die Creme rühren.

Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. 2/3 der Teigmenge in die gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die Hälfte der Pflaumen auf den Teig legen, mit dem restlichen Teig bedecken und die restlichen Pflaumen vorsichtig in den Teig drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150°C) ca. 60 Minuten backen.

Vanilla in einem Topf erwärmen und zu dem leicht ausgekühlten Gugelhupf reichen.

Energie- und Nährstoffgehalt: Für 1 von 16 Stücken: Energie (kcal): 394 Energie (kJ): 1641 Eiweiß (g): 6 Kohlenhydrate (g): 50 Fett (g): 18

Brennwert p. P.: 394 kcal Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten