Schwäbischer Pflaumenkuchen



Ingredienser

Kakedeig:
250 g smør
175 g sukker
2 ts vaniljesukker
5 egg
2 ts bakepulver
250 g hvetemel

Plommefyll:
750 g plommer
4 ss vann
75 g sukker
40 g potetmel
5 ss vann

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klart plommefyllet: Del opp plommene og fjern stenene. Ha plommene i en kjele med 4 ss vann og sukker. Kok opp til plommene mykner. Løs opp potetmel i 5 ss kaldt vann. Ha dette i det varme plommefyllet. Småkok under omrøring til plommefyllet tykner. Avkjøl.

Til kakedeigen piskes mykt smør, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette i smørkremen slik at du får en jevn deig.

Ha halvparten av deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel plommefyllet over deigen. Ha så over resten av deigen. Jevn til overflaten med en kniv.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet, se tips). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Server kaken sammen med pisket krem!

Tips

Kaken er lettest å få ut av formen om den er helt kald, så det lønner seg å la kaken stå i kjøleskapet et par timer først.

Kaken holder seg myk om den pakkes godt inn i plast. Den kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/schwabischer-pflaumenkuchen