Pflaumenkuchen aus der Pfanne

Zutaten für Gâteau de la poêle - mittelgroßer Kuchen, Pfanne 22-24 cm:

FÜR DEN KUCHEN

- 200g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 120g Zucker (100g für Teig / 20g für's Karamellisieren der Pflaumen od. Zwetschgen)
- 100g Butter
- 100ml Milch
- 1/2 Packung Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 13-14 Pflaumen oder Zwetschgen

FÜR DIE DEKOHAUBE

- 15 Pflaumen oder Zwetschgen
- 30g Zucker
- 150ml frische Schlagsahne (1 EL Mascarpone bei Bedarf)

Zubereitung

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. Das geviertelte Obst in eine Schüssel gegeben, abdecken und zur Seite stellen. In einer Pfanne 20g Zucker mit 20g Butter zu Karamell verschmelzen.

Die geviertelten Pflaumen- oder Zwetschgenstückchen zum Karamell in die Pfanne geben. Die Pflaumen im Karamell wälzen und anschließend auf mittlerer Hitze kurz köcheln lassen.

Die karamellisierten Pflaumen oder Zwetschgen direkt in der Pfanne zu Kreisen anordnen bis der Pfannenboden komplett bedeckt ist. Die so vorbereitete Pfanne kurz von der Herdplatte nehmen.

In einem kleinen Topf 80g Butter schmelzen. Den Topf mit der geschmolzenen Butter vom Herd nehmen und kurz zur Seite stellen.

Mehl, Eier, Backpulver, Vanilleextrakt, Milch, geschmolzene Butter sowie die Teilmenge von 100g Zucker in eine Schüssel geben. Die Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Den fertigen Teig auf den karamellisierten Pflaumen verteilen. Achtung: die Obst-Platzierung nicht zerstören. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und so auf dem Herd bei kleiner bis mittlerer Hitze 12 bis 15 Minuten köcheln bzw. backen lassen. Am Ende den etwas abgekühlten Kuchen auf einen großen Teller stürzen und anrichten.

Während der Backzeit die restlichen Pflaumen oder Zwetschgen entkernen und in grobe Stückchen schneiden. Die Pflaumen- oder Zwetschgenstückchen in einen Topf geben und mit etwas Zucker zu Pflaumenkompott verkochen. Nach Geschmack etwas Vanille oder Zimt dazu geben.

Sahne steif schlagen. Damit die Sahne cremiger und von der Konsistenz fester wird, kann 1 EL Mascarpone zur Sahne gegeben werden. Den abgekühlten Kuchen mit etwas Sahne und Pflaumenkompott servieren.

Tipps

Dieser Kuchen lässt sich auch sehr gut mit Dinkel-Mehl oder anderen Mehlsorten zubereiten. Wer Pflaumen oder Zwetschgen nicht so mag, der kann den Kuchen auch sehr gut mit Pfirsichen oder Äpfeln zubereiten. Ebenfalls eine leckere Version dieses Kuchens ist die mit Banane und Schokolade.

Das Teigrezept lässt sich um 40g gemahlene Haselnüsse, Mandeln oder Kokosraspeln ergänzen.
Die Angaben für die Teiggrundzutaten bleiben dabei unverändert.

Bei der Zubereitung des Rezepts sollte idealerweise eine antihaftbeschichtete Pfanne verwendet werden.

Man kann den Kuchen auch im Backofen backen: Dazu die in einer Pfanne karamellisierten Pflaumen in einer Backform anordnen, mit dem Teig übergießen und 20 Minuten bei 180°C Umluft backen. Den fertigen Kuchen nach dem Backen auf einen Teller stürzen.

Wenn man Karamell zubereitet, sind Pfannen und Küchenutensilien nach dem Kochen unweigerlich mit einer harten Kruste überzogen. Zur Reinigung Töpfe oder Pfannen mit Wasser füllen und kurz aufkochen. Die Kruste löst sich und kann dann einfach abgespült werden.