



Pflaumen-Gewürzkuchen

Ergibt: 12 Stücke

Zutaten:

10 – 12 frische Pflaumen

110 g Halbfettbutter

60 g brauner Erythrit-Zucker

2 Eier

3 Tropfen Vanillearoma

100 g Erythrit

120 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

1 Msp Natron

2 TL Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

1 Prise Ingwer, gemahlen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

2. Pflaumen waschen, entkernen und vierteln.

3. Die Butter mit dem braunen Zucker in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen. Die Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Aufgelöste Margarine-Zucker-Mischung, Erythrit und Vanillearoma hinzugeben und gut verrühren. Dann alle trockenen Zutaten unterheben und noch einmal gut miteinander verrühren.

4. Den Teig in die Springform geben, dann die Pflaumen darauf verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 – 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Eine halbe Stunde in der Form auskühlen lassen, danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

6. Vor dem Servieren, wenn gewünscht, mit etwas Erythrit-Puderzucker bestreuen.

