



## Pflaumenkuchen (gluten- und laktosefrei)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Backen: 30-35 Minuten  
Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

### Zutaten

100 g	weiche (laktosefreie) Butter
100 g	fein gemahlener Rohrzucker
1 Prise	Salz
2	grosse Eier (Zimmertemperatur)
½	Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
125 g	glutenfreie Mehlmischung z.B. <i>Schär Kuchen&amp;Kekse</i>
1 gestr.	TL glutenfreies Backpulver ( <i>siehe Hinweis</i> )
1	grosse Meringue (ca. 25 g)
450 g	Pflaumen
2 EL	Mandelblättchen



© Rezept und Foto: Carine Buhmann

Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Butter, Rohrzucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Rührhaken eines Handrührgeräts oder mit Hilfe der Küchenmaschine rühren, bis die Masse schön cremig ist. Eier, Zitronenschale und -saft beifügen und einige Minuteniterrühren.
2. Mehl und Backpulver dazu geben und kurz untermischen. Die Meringue zwischen den Händen grob zerbröseln und mit dem Teigschaber leicht unter die Teigmasse heben.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 24 cm) geben und gleichmässig glatt streichen. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und die Fruchthälften nochmals halbieren. Die Pflaumenviertel nebeneinander kreisförmig in den Teig setzen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 bis 35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit abdecken. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

### Hinweis

Backpulver kann Weizenstärke (Gluten) enthalten. Deshalb immer die Zutatenliste auf der Verpackung prüfen und ausschliesslich glutenfreies Backpulver verwenden.

### Buchtipp

[Glutenfrei kochen und backen](#), Carine Buhmann, AT Verlag Aarau u. München, ISBN 978-3-03902-036-2 (7. Auflage, 2020)