

Pflaumenkuchen vom Blech

Zutaten:

- 75 g Zucker
- 75 g Margarine
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

WICHTIG: Die Mengenangaben reichen genau für eine große Tarte- bzw. Quicheform aus, wie ihr sie auf den Fotos seht. **Wenn ihr einen Pflaumenkuchen vom Blech backen wollt, müsst ihr das Rezept einfach verdoppeln.**

Zubereitung:

- 1) Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 2) Das Backblech oder die Kuchenform mit Margarine einfetten.
- 3) Den Teig mit dem Teigkratzer gleichmäßig in der Form oder auf dem Blech verteilen.
- 4) Dann die Teigschicht beliebig mit Obst belegen.
- 5) Bei 200 Grad eine halbe Stunde backen.