

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Na, auch schon mal 'ne Pflaume gewesen? Eigentlich nicht so schön - ist ja schließlich eine Beleidigung ... Aber wenn wir uns diese tollen Bilder anschauen, können wir uns nichts Besseres vorstellen, als ein olles Pfläumchen zu sein - so inmitten von knusprigen Streuseln, cremiger Buttercreme und schmelzender Schokolade. Wir lassen dann mal die Pflaumen Pflaumen sein und probieren uns durch diese 22 köstlichen Bloggerrezepte.

Pflaumen-Cupcakes

Bei den Foodistas gibt es Pflaumen nicht nur auf dem Teig, sondern auch im Teig - als herrlich fruchtiges Kompott mit einem Schuss Weißwein verfeinert. Darf aber auch mal sein, so ein Schlückchen gute Laune ... Und dann obendrauf: Frischkäse, weiße Schokolade, noch ein paar Pflaumen und gehackte Mandeln. [Zum Rezept](#)



[Pflaumen-Cupcakes](#) © Foodistas

Pflaumen-Crumble mit Buchweizen-Quino- -Streuseln

Crumble ist genau das Richtige, wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden - so ein richtiges Soulfood eben. Frisch gebacken, warm aus dem Ofen und mit einer Kugel Vanilleeis serviert - herrlich. Und wie es sich für eine richtige Herbstköstlichkeit gehört, tummeln sich unter der knusprigen Kruste keine geringeren als Mr. & Mrs. Pflaume. [Zum Rezept](#)

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Pflaumen-Crumble mit Buchweizen-Quinoa-Streuseln © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Mini-Pflaumenmus-Törtchen

Was sich hier so wundervoll aufürmt, ist nicht irgendein Törtchen. Was sich hier so wundervoll aufürmt, sind zwei kleine Biskuitböden mit einer Decke aus Baiser und Mandeln. Dazwischen eine Schicht Pflaumenmus und eine Schicht Sahne. Du siehst - alles andere als irgendein Törtchen ... [Zum Rezept](#)



Mini-Pflaumenmus-Törtchen © Mariola Boensch | Mari e Ola

Pflaumenmuffins mit Marzipan

Heute stellen wir unseren kleinen Kerlchen einen neuen Freund zur Seite. Nein - kein Zimt, sondern Marzipan hüpfst mit den süßen Früchtchen in den Teig. Und weil uns das noch nicht reicht, geben wir auch noch einen kräftigen Schuss Amaretto dazu - natürlich nur, um das feine Mandelaroma zu unterstützen ... [Zum Rezept](#)

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Pflaumenmuffins mit Marzipan © Jennifer Mönchmeier | Monsieurmuffin

Italienische Zwetschgenmarmelade

Was der Unterschied zwischen deutscher und italienischer Zwetschgenmarmelade ist? Essig! Ja genau - Essig. Zusammen mit Zwetschgen, Zimt und Honig wird der dunkle Balsamico aufgekocht und anschließend in sterile Gläser abgefüllt. Das machen wir doch sofort nach ... [Zum Rezept](#)



Italienische Zwetschgenmarmelade © Ela | Transglobal Pan Party

Pflaumentarte mit Zimtstreuseln

Oma ist die Beste. Oma kocht am besten, Oma backt am besten, Oma ... Ja, das sehen nicht nur wir so, sondern auch Daniela. Bei ihr gibt es heute die Lieblingspflaumentarte ihrer Oma. Das Besondere: Die Zimtstreusel obendrauf - eigentlich auch schon untendrunter. Streusel und Boden sind nämlich aus einem einzigen Teig. [Zum Rezept](#)

Lecker Pflümchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Pflaumentarte mit Zimtstreuseln © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt



Matcha-Vanille-Crêpes mit Pflaumen und Joghurtcreme © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Matcha-Vanille-Crêpes mit Pflaumen und Joghurtcreme

Wenn französische Pâtisserie auf japanische Teekultur trifft, darfst du dich über diese herrlichen Matcha-Vanille-Crêpes freuen. Natürlich nicht einfach so, sondern gefüllt mit einem fruchtigen Pflaumenkompott und einer cremigen Joghurtcreme. Schmeckt als Sonntagsfrühstück genauso gut wie als Nachmittags-Nascherei ... [Zum Rezept](#)

Pflaumenkuchen vom Blech

Na, ist denn schon Weihnachten? Wie wir darauf kommen? Weil Mara ihre Pflaumen auf einem knusprigen Plätzchenboden bettet. Ok - einigen wir uns auf einen Keksboden. Kekse gehen nämlich immer. Plätzchen eigentlich auch. Also ran an die Plätzchen, fertig, los ... [Zum Rezept](#)

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Pflaumenkuchen vom Blech © Tamara Staab | Maras Wunderland

Pflaumen-Kardamom-Eis

Pflaumen können nicht ohne Zimt. Und Zimt kann nicht ohne Pflaumen. Denkst du! Was sich nämlich auch ganz wunderbar zu den blauen Pfläumchen macht, ist Kardamom. Nicht irgendwie, sondern als superdupermegacremiges Eis. [Zum Rezept](#)



Pflaumen-Kardamom-Eis © Simone Filipowsky | S-Küche

Zwetschgenknödel

Es ist ja nicht so, als würden wir uns den Herbst unbedingt herbei wünschen. Aber diese kleinen Hefeteilchen schmecken in einer Decke eingemummelt einfach am besten - frisch aus dem Ofen, lauwarm und mit einer Prise Zimt verfeinert. So zeigt sich der Herbst von seiner goldenen Seite. [Zum Rezept](#)



Zwetschgenknödel © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Smoothie mit Pflaumen, Zimt und Mandelmilch

Mit dem Herbst kommt der Schnupfen. Und mit ihm die Halsschmerzen und ... dieser köstliche Smoothie. Vitamine brauchst du nämlich jetzt am meisten. Und davon liefern Pflaumen eine Menge. Zusammen mit Datteln, Mandelmilch und einer Prise Zimt besser als jedes Anti-Grippe-Mittel aus der Apotheke. [Zum Rezept](#)

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Smoothie mit Pflaumen, Zimt und Mandelmilch © Sandra Cetin | Hase im Glück

Marzipankuchen mit Vanille-Pflaumen und Crème fraîche

Streng genommen ist dieser Kuchen gar kein Kuchen, sondern ein Salat. Ja genau - ein Pflaumensalat auf Crème fraîche und einem Marzipanbiskuit. Das Besondere: Der Biskuit besteht nur aus zwei Zutaten - Marzipan und Eiern. Für den spontanen Besuch also. [Zum Rezept](#)



Marzipankuchen mit Vanille-Pflaumen und Crème fraîche © Maja Nett | Moey's kitchen

Pflaumenkonfitüre mit Kurkuma und Thymian

Kurkuma schon mal pur probiert? Nicht? Dann mach es wie Rafik und koch das Gewürz mit Pflaumen zu einer herrlich samtigen Konfitüre ein. Und weil ihm das noch nicht reicht, gibt es auch noch ein bisschen Thymian dazu - für das mediterrane Flair. Und die Urlaubsgefühle. [Zum Rezept](#)



Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen

Pflaumenkonfitüre mit Kurkuma und Thymian © Rafik Halabi | Bistro Badia

Flan von der Tonkabohne mit Zwetschgenragout und frittiertem Salbei

Flan von der Tonkabohne mit Zwetschgenragout und frittiertem Salbei - puhhh, hört sich nach ziemlich viel Aufwand an. Ist aber eigentlich ganz einfach. So ein paar Zwetschgen haben wir schon öfters eingekocht. Die Fritteuse angeschmissen - auch. Bleibt also nur noch der Flan. Aber den bekommen wir auch hin. Christines Anleitung sei Dank. [Zum Rezept](#)



Flan von der Tonkabohne mit Zwetschgenragout und frittiertem Salbei © Christine Garcia Urbina | trickytine

Schokoladen-Zwetschgenkuchen mit Walnüssen

Das Geheimnis von saftigem Schokoladenkuchen? Ja klar - Schokolade. Aber was noch? Butter. Ja - das auch. Obst natürlich! Pflaumen - herrlich prall geformte Pflaumen. Die machen deinen Schokokuchen nicht nur oberlecker, sondern auch richtig schön saftig. Und mit ein paar Walnüssen dazwischen wird's extra knusprig. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Zwetschgenkuchen mit Walnüssen © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Lavendel-Handpies mit Pflaumen-Blaubeefüllung

Hmmm ... Pies! Diese amerikanischen Klassiker, die mit ganz viel Obst gefüllt werden - mit Äpfeln, Kirschen, ... und mit Pflaumen. Und weil uns das noch nicht reicht, auch noch mit ein paar Blaubeeren. Aber nicht als große Torte, sondern als kleine Küchlein. So können wir sie nämlich direkt aus der Hand naschen. [Zum Rezept](#)

Lecker Pflümchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Lavendel-Handpies mit Pflaumen-Blaubeer-Füllung ©
Nastasja Schmah | Lirumlarumlöffelstiel

Luftige Blätterteig-Pflaumen-Tarte

Lust auf etwas Süßes? Auf etwas Fruchtiges? Auf etwas Schnelles? Blätterteig ausrollen, mit saurer Sahne bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Mandeln und Pflaumen belegen. Wenn sich spontan Gäste ankündigen oder dich der Kuchenhunger überfällt oder du einfach nur ein richtig gutes Rezept brauchst. [Zum Rezept](#)



Luftige Blätterteig-Pflaumen-Tarte © Kaja Hengstenberg
| The Recipe Suitcase

Pflaumen-Parfait

Pflaumen und Rotwein - ja, die beiden mögen sich. Wenn sich dann auch noch Quark und Sahne dazugesellen, dann ist es um sie geschehen. Eine Prise Zimt und ein Schuss Vanilleextrakt dazu. Und du darfst dich über ein wunderbar cremiges Herbsteis freuen. Aber nur, wenn du schon Alkohol trinken darfst. Die süße Köstlichkeit hat es nämlich in sich ... [Zum Rezept](#)

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen



Pflaumen-Parfait © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Runder Zwetschgendatschi

Einen Kuchen, den man mit Messer und Gabel isst - das gibt's? Na klar - der Datschi! Anders kommst du aber auch nicht durch Zwetschgen und Hefeboden durch. Catrin bereitet ihren Datschi nach dem Originalrezept aus Augsburg zu und bettet ihre Zwetschgen auf einem buttrigen Mürbeteig. Deshalb auf Messer und Gabel verzichten? Nö ... [Zum Rezept](#)



Runder Zwetschgendatschi © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Zwetschgenmuffins mit Walnüssen

Was deinen Sonntagmorgen perfekt macht? Diese Zwetschgenmuffins - mit Walnüssen verfeinert und am Tag vorher gebacken. So kannst du dich ohne schlechtes Gewissen noch einmal umdrehen. Und im besten Fall die kleinen Küchlein sogar im Bett vernaschen. [Zum Rezept](#)



Zwetschgenmuffins mit Walnüssen © Johanna Gaebel |

Lecker Pfläumchen! 22 Ideen mit Pflaumen

My tasty little beauties

Süßer Couscous mit Pflaumen

Du kennst Couscous nur herzhaft? Dann lass ihn beim nächsten Mal unbedingt in einem Sud aus Milch, Mandeln, Zucker und Zimt ziehen. Schmeckt süß vielleicht sogar ein kleines bisschen besser. Und ist der optimale Begleiter zu zimtigen Pflaumen. [Zum Rezept](#)



[Süßer Couscous mit Pflaumen](#) © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Eistee deluxe mit Pflaumen

Hast du mal auf die Zutatenliste von gekauftem Eistee geschaut? Zucker auf Platz 2 - da läuft es einem doch eiskalt den Rücken herunter ... Zuckerbombe statt Erfrischungsgetränk. Selbermachen lautet die Devise. Also Pflaumen mit grünem Tee und Zimt mischen. Und genießen. Yammiiii! [Zum Rezept](#)



[Eistee deluxe mit Pflaumen](#) © Tine Grasmann | POTT.lecker