

Pflaumenkuchen mit Ricotta und Olivenöl

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Beim Essen bin ich wahrscheinlich so wählerisch wie bei den Jahreszeiten. Selbst bei Obst kommt mir nicht alles auf den Teller. Aber Pflaumen gehen bei mir immer. In einer knusprigen Galette, im Crumble mit Vanilleeis, als Kompott zu meinem heiß geliebten Milchreis... ich könnte noch mehr aufzählen.



Frische Pflaumen schmecken süß und leicht säuerlich

Zutaten für 1 Kuchen

8 Pflaumen
250 g Ricotta
80 ml Olivenöl
200 g Zucker
1 Esslöffel Zitronenabrieb
2 Eier (Größe L)
170 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natron
1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Honig
Puderzucker zum Bestauben

Besonderes Zubehör

Springform (22-25 cm Durchmesser)

Aber genug der Schwafeleien. Kommen wir zum Kuchen (übrigens eine weitere kleine große Liebe von mir). Ich bin ein Freund von Kuchen, die sich ohne viel Aufwand backen lassen, aber geschmacklich (ja, und auch optisch) trotzdem ordentlich was her machen. Ein wenig Eindruck schinden möchte man ja schon. Da mich mein Kuchenhunger aber oft ziemlich spontan packt, darf es nicht zu kompliziert und langwierig sein.

Ich bin durch und durch ein Herbstkind. Was eigentlich verwunderlich ist, denn mein Geburtstag ist im Frühling. Andererseits, milde Temperaturen, ein wenig Regen hier und da und auch mal ein kühles Lüftchen, aber eben auch Sonnenschein – das gibt's zu beiden Jahreszeiten. Aber im Herbst, da geht mein Herz auf. Denn dann wird's 1. erst richtig gemütlich und 2. gibt's dann endlich, endlich wieder Pflaumen.

Für meinen letzten Heißhunger auf Kuchen gab's deswegen diese schnelle Variante. Dank Ricotta ist er übrigens schön saftig und das Olivenöl sorgt für eine feine mediterrane Note. Aber keine Angst, der Kuchen schmeckt nicht wie herzhafter Pflaumensalat!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten und

Pflaumenkuchen mit Ricotta und Olivenöl

am Boden fein mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.

- 2 -

In einer großen Schüssel Ricotta, Öl, Zucker und Zitronenabrieb miteinander vermengen. Ein Ei hinzugeben und unterrühren, dann das zweite.

- 3 -

Mehl, Backpulver, Natron und Salz einsieben.



- 4 -

Alles gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form füllen und glatt verstreichen. Für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, damit sich der Teig etwas festigt.

- 5 -

In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, halbieren und mit dem Honig in einer Schüssel verrühren. Kuchen nach 10 Minuten aus dem Backofen holen und die Pflaumenhälften mit der Schnittseite nach unten darauf anordnen.



- 6 -

Kuchen weitere 30-40 Minuten backen (je nach Backofen länger oder kürzer), bis er goldbraun ist und du einen Zahnstocher einstecken und herausziehen kannst, ohne dass Teig daran kleben bleibt. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.