

## Pflaumenkuchen-Rezepte für alle! Die 11 besten Ideen



Wenn's um Pflaumenkuchen-Rezepte geht, wird's richtig schön klassisch. Ob fluffig mit Hefeteig, knusprig mit Streuseln oder traditionell französisch in einem Clafoutis – Pflaumen veredeln einfach jeden Kuchenteig.

Du kennst den Unterschied zwischen **Pflaumen** und **Zwetschgen** nicht? Ist beim Backen auch nicht so wichtig. Die beiden Steinobstsorten ähneln sich nämlich so stark, dass du sie beide gleichermaßen für deine Pflaumenkuchen-Rezepte verwenden kannst. Also ran ans lila Obst! Ob Pflaumen oder Zwetschgen – das entscheidest ganz allein du.

### No Bake Pflaumentarte mit Mascarpone und Thymian

Für dieses Rezept machst du deinen Kühlschrank zum Backofen. Denn der knusprige Boden aus Ingwerkeksen wird dort von ganz allein fest. On top gibt's einen cremigen Traum aus Mascarpone, karamellierte Pflaumen und etwas Thymian. Zum Rezept



No Bake Pflaumentarte mit Mascarpone und Thymian

### Zwetschgen-Käsekuchen mit Streuseln

Saftige Zwetschgen, knusprige Streusel, quarkiger Käsekuchen: Diesen Herbst gibt es keine leckerere Kombination. Und wenn du von streuseligem Käsekuchen nicht genug bekommst, kannst du ihn auch mit anderem Obst backen. Zum Rezept



Zwetschgen-Käsekuchen mit Streuseln

### Pflaumenkuchen vom Blech mit Streuseln

Streusel soweit das Auge reicht: Dieser Blechkuchen besteht aus nichts weiter als knusprigen Streuseln und fruchtigen Pflaumen. Noch einen Klecks Sahne oben drauf und schon kann das Schlemmen beginnen. Zum

# Pflaumenkuchen-Rezepte für alle! Die 11 besten Ideen

## Rezept



Schneller Pflaumenkuchen vom Blech mit Streuseln

## **Veganer Pflaumenkuchen**

Super locker, super saftig: Ja, dieser veganer Kuchen kann all das. Und weil wir schon mal dabei sind richten wir diesen Kuchen ganz minimalistisch an, so kommt jedes Pfläumchen perfekt zur Geltung. [Zum Rezept](#)



Veganer Pflaumenkuchen

## **Gestürzter Pflaumenkuchen**

Huch, der Kuchen steht Kopf! Gut so! Denn sonst könntest du ja gar nicht diese wunderschöne Decke aus glänzend karamellisierten Pflaumen bestaunen. Einfach zum Reinbeißen hübsch. [Zum Rezept](#)



Gestürzter Pflaumenkuchen

## **Pflaumenkuchen mit Ricotta und Oliven**

Pflaumenkuchen all'italia: Ricotta macht den Kuchen schön saftig und Olivenöl sorgt für eine feine mediterrane Note. [Zum Rezept](#)



Pflaumenkuchen mit Ricotta und Olivenöl

## **Pflaumenkuchen mit Hefeteig**

Ein Bissen von diesem Hefeteig-Klassiker weckt wohl bei jedem Kindheitserinnerungen. Was gab es auch Besseres als bei Omi auf dem Schoß ihren frisch gebackenen Pflaumenkuchen zu mümmeln? Hach, damals ... [Zum Rezept](#)



## Pflaumenkuchen-Rezepte für alle! Die 11 besten Ideen



Immer wieder sonntags: Omas Pflaumenkuchen mit Hefeteig

### Rustikale Pflaumen Galette

Die Französische Bäckerkunst hat so viel mehr zu bieten als nur Baguette. Knusprige Galette mit saftigen Pflaumen zum Beispiel. Du benötigst noch nicht einmal eine Backform für diese Leckerei –ein Backblech reicht dem kantigen Gebäck völlig aus. [Zum Rezept](#)



Rustikale Pflaumen Galette

### Pflaumenkuchen mit Rührteig

Ein Kuchen, wie ihn Mamas lieben: Ruckzuck alles zusammengerührt, mit Pflaumen belegt und schon geht's ab in den Ofen. Wenig Arbeit, viel Geschmack. [Zum Rezept](#)



Pflaumenkuchen mit Rührteig

### Pflaumenkuchen mit Mürbeteig und Streuseln

Sieht von außen ganz unscheinbar aus, oder? Knusprige Streusel – ja die sind gut, aber sonst...Von wegen! Im Inneren versteckt der Kuchen ein Herz aus saftigem Pflaumenkompott und einen herrlich buttrigen Boden aus Mürbeteig. [Zum Rezept](#)



Pflaumenkuchen mit Mürbeteig und Streuseln

### Clafoutis mit Pflaumen

Traditionell wird das französische Dessert mit Kirschen gebacken – wir sind verrückt und packen einfach mal Pflaumen rein. Das Ergebnis? Eine ordentliche Portion "Savoir vivre". [Zum Rezept](#)

## Pflaumenkuchen-Rezepte für alle! Die 11 besten Ideen



Clafoutis mit Pflaumen