

# Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom

## Zutaten für 8 Stücke

- 600 g säuerliche Äpfel
- 350 g Backpflaumen ohne Stein
- 2 gute Prisen gem. Kardamom
- 125 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Eier (Gew.-Kl. 2)
- 150 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 30 g Mandelblättchen
- 1/4 l Schlagsahne

## Zubereitung

Eine Pieform (26 cm Durchmesser) mit 1 El Öl ausfetten. Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, Pflaumen vierteln. Obst in die Form geben. Backofen auf 225 Grad (Gas 4) vorheizen.

Eine gute Prise Kardamom, Zucker, Vanillezucker, restliches Öl, Eier und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Milch zufügen. Den Teig über das Obst gießen. Form auf die 2. Einschubleiste von unten stellen und 35-40 Min. backen. Nach 30 Min. die Mandeln überstreuen. Sahne steif schlagen, mit Kardamom würzen, zum lauwarmen Kuchen servieren.

From:  
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:  
[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:apfel-pflaumenkuchen\\_mit\\_kardamom](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:apfel-pflaumenkuchen_mit_kardamom)

Last update: **10.12.2024 08:03**

