

Pflaumencreme für 4 Personen

500 g große Zwetschgen

Die Zwetschgen waschen, Stiele abzupfen und Steine entfernen

3 Eier

Die Eier mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen.

4 EL Puderzucker

Dann Mehl und Milch unterrühren.

4 EL Mehl

Eine feuerfeste Form einfetten, den Teig hineingeben und glatt streichen. Nun die Pflaumen darin verteilen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 220 °C auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

175 ml Milch (1,5 % Fett)

Fett für die Form

Nach dem Backen mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und nochmals etwa 10 Minuten bei 200 °C weiterbacken. Etwas auskühlen lassen und lauwarm servieren.

Pflaumen-Muffins für 12 Stück

2 EL Sesam (geschält)

Sesam in einer kleinen beschichteten Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen.

400 g Pflaumen

Anschließend die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. 12 Pflaumenhälften in Spalten schneiden, den Rest klein würfeln

80 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Weizenmehl Type 550

125 g Zucker

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel

1 Prise Jodsalz

mischen. Buttermilch, Ei, Öl und etwa 2/3 vom

3 TL Backpulver

Sesam zufügen. Alles mit einem Handmixer zu einem Teig verrühren.

170 ml Buttermilch

1 Ei

Gewürfelte Pflaumen mit einem Holzlöffel unterheben.

50 ml Rapsöl

12 Papierförmchen

Ein Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierbackförmchen auslegen und den Teig mit einem Esslöffel einfüllen.

Muffins mit Pflaumenspalten belegen, mit restlichem Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C etwa 25 Minuten backen.

Nach dem Backen die Muffins etwa 5 Minuten auf dem Muffinblech abkühlen lassen; dann in den Papierförmchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.