

Pflaumenkuchen

Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:
Zimt, Ingwer, Fenchel, Anis, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamon

Zutaten Pflaumenkuchen
ca. 2 kg Pflaumen, 5 Eier, 200g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Blt. Vanillezucker, 200g
Mehl, 175g Haselnüsse oder Mandeln,
3 TL Backpulver, 250g Sonnenblumenöl
oder Rapsöl, ca. 5g Gewürzmischung

Rezept: 1 Blech Pflaumenkuchen.
Pflaumen waschen, einschneiden und ent-
kernen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz mit 1 Blt.
Vanillezucker gut steif, schaumig rühren.
Mehl mit Haselnüsse (alternativ Mandeln),
Backpulver und ca. 5g Gewürzmischung
unter die schaumig gerührten Eier heben,
dann 250g Öl gleichmäßig und vorsichtig
unter die Masse heben. Masse auf ein ge-
fettetes Backblech streichen und Pflaumen
darauf verteilen. 40-45 Min. bei 180-200°C
(Ober- und Unterhitze) backen. Etwas
abkühlen lassen und mit heißgemachtem
Aufguss Tee abgießen. Nach Geschmack
geröstete Mandelschiffe darauf verteilen.

... probieren Sie auch die
anderen Produkte und
Gewürzmischungen:

- Arrabiata-Gewürz
- Bärlauchsalz
- Bruschetta-Gewürz
- Grill - u. Braten-Gewürz
- Heiße Brühe
- Italienische Mischung
- Kräuter der Provence
- Kräutersalz
- Salatkräuter
- Aufelpunsch
- Glühwein
- Gewürzkuchen
- Honigkuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius
- Zimtsterne
- zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de

Pflaumen- kuchen

Gewürzmischung

Ch. B.: 18208 Inhalt: 50g

Hersteller:
Haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 10982317

Pharma Brutscher
Naturprodukte
Bruck 13
D-78335 Hohenfels
☎ +49 (0) 7557-92020
www.pharmabrutscher.de

