

# Pflaumenkuchen Upside-Down

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen in meiner Backstube! Ich bin Kuchenfee Lisa, Konditorin und Autorin des Backbuchs "Butter Zucker Liebe", in dem die klassische Tarte Tatin einen besonderen Platz hat. Heute teile ich mit euch ein unvergleichliches Rezept - meinen saftigen Pflaumenkuchen mit einer seidigen Karamellschicht, der kopfüber gebacken wird und an einen klassischen Tarte Tatin erinnert.

Diese seidige Karamellschicht verleiht dem Kuchen seine unglaubliche Saftigkeit und verstärkt das aromatische Flair der Pflaumen und Zwetschgen. Das Beste daran? Dieses Rezept ist vielseitig und kann auch mit Zwetschgen zubereitet werden, was ihn zu einem Zwetschgenkuchen der Extraklasse macht!

In diesem Video zeige ich euch Schritt für Schritt, wie ihr diesen herbstlichen Genuss selbst zubereiten könnt. Die saftigen Pflaumen und Zwetschgen, die geschmeidige Karamellschicht und der butterzarte Teig sind eine unwiderstehliche Kombination.

Ob ihr erfahrene Bäcker seid oder gerade erst anfangt, dieses Rezept ist für jeden geeignet. Also, schnappt euch eure Backutensilien und lasst uns gemeinsam in meiner Backstube diesen herrlichen Pflaumen- oder Zwetschgenkuchen zaubern!

Vergesst nicht, das Video zu liken und zu abonnieren, damit ihr keine meiner köstlichen Rezepte verpasst. Wenn ihr eure eigenen Kreationen mit mir teilen möchtet oder Fragen habt, hinterlasst gerne Kommentare unten.

Vielen Dank, dass ihr vorbeigeschaut habt, und lasst uns jetzt mit dem Backen beginnen!



---

|              |               |            |               |
|--------------|---------------|------------|---------------|
| VORBEREITUNG | BACKZEIT      | RUHEZEIT   | GESAMT        |
| <b>5 min</b> | <b>40 min</b> | <b>n/a</b> | <b>45 min</b> |

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

### TOPPING

**40 g** Butter

**130 g** Zucker

*braun*

**4 TL** Aprikosenkonfitüre

**2½** Pflaumen

*in Spalten geschnitten*

### TEIG

**120 g** Zucker

**140 g** Butter

*weich*

**1 Prise** Salze

**1 Paket** Vanillinzucker

**2** Eier

**190 g** Mehl

**1 TL** Backpulver

**180 ml** Milch

## Werkzeuge

---

Springform

Topf

Waage

## Zubereitung

---

- 01** Den Backofen auf 170°C vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.
- 02** Die Zutaten für das Topping in einem Topf für einige Minuten aufkochen lassen bis sich der Zucker gelöst hat. In die Form gießen und verteilen. Mit den Pflaumen toppen.
- 03** Die Butter mit dem Zucker, Vanillinzucker & Salz für einige Minuten aufschlagen.
- 04** Ein Ei nach dem anderem unterarbeiten.
- 05** Mehl & Backpulver mischen und zur Masse dazu geben und gleichzeitig die Milch einlaufen lassen.
- 06** Die Masse in die Form geben und sofort in den Ofen schieben.
- 07** 30 – 40 Minuten backen. Bis goldbraun ????
- 08** Nach dem backen 30 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann die Form mit einem Messer am Rand lösen, eine Platte auf den Kuchen stürzen und den Kuchen mit der Form zurück kippen. Boden & Papier entfernen und warm servieren.