

# Plum Batter Cake

**Für zwei Personen**

**Für das Küchlein:**

5 Pflaumen	15 g gemahlene Mandeln	50 ml Milch
50 g Jogurt 1,5 %	1 Ei	5 g Mehl
1 EL Backpulver	125 ml Apfelsaft	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	20 g Zucker	60 g Puderzucker

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen waschen und die Hälfte in Scheiben schneiden, die restlichen Pflaumen klein hacken. Die Pflaumenscheiben in 40 Millilitern Apfelsaft kochen, bis zum der Saft komplett reduziert ist. Die Pflaumenscheiben in zwei kleine feuerfeste Formen legen.

Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillemark, Jogurt, Milch und Ei zu einem Teig verrühren. Den Teig auf die Pflaumenscheiben gießen und die Formen für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Die gehackten Pflaumen mit dem restlichen Apfelsaft und der Zimtstange in einem Topf aufkochen. Zimtstange heraus nehmen und mit Puderzucker zu einer Sauce mischen. Die Sauce in eine Sauciere geben und zu dem Küchlein in der Form servieren.

Jessica Schewel am 04. Juni 2015