



Eierkuchen mit Pflaumen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	600 g
Eier	4 St.
Zucker	60 g
Salz	
Zimt	1 TL
Milch	150 ml
Wasser mit Kohlensäure	150 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Butter	4 TL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Eier trennen.
2. In einer Schüssel Eigelb, Zucker, Salz und Zimt mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Milch und Mineralwasser mit Mehl abwechselnd unterrühren.
3. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
4. In einer Pfanne 1 TL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und ein Viertel der Pflaumen ca. 3 Min. darin unter Wenden anbraten. Ein Viertel vom Teig darübergeben und ca. 3 Min. von jeder Seite zu einem Eierkuchen backen.
5. Warm stellen, und übrige Eierkuchen genauso backen. Eierkuchen mit Pflaumen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	511 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g