

GEDECKTER PFLAUMEN-KUCHEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	400 g	Kalter Butter	In kleine Würfel schneiden.
2	650 g	Mehl	Zusammen mit
3	3	Eiern	Und
4	200 g	Zucker	Sowie
5	Je 2 gr Pr	Salz, Bourbonvanille, Koriander und Anis	Zufügen und zu einem glattem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
6	1,5 kg	Pflaumen	Putzen, waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
7	1	Zitrone	Auspressen und den Zitronensaft mit den Fruchtwürfeln verrühren.
8	1	Fettpfanne	Einfetten, mit Grieß austreuen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
9	400 ml	Sahne	Zusammen mit
10	125 g	Zucker oder Honig	In einen Kochtopf geben und kurz aufkochen.
11	2 Pkch	Vanillepuddingpulver	In eine Rührschüssel geben und
12	250 ml	Kalte Milch	Unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen.
13	Das ganze angerührte	Puddingpulver	Unter rühren in den Kochtopf fließen lassen, nochmals kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen.
14	2 Pkch	Vanillinzucker	Und
15	Je ¼ TL	Zimt und Anis	In die Puddingmischung einrühren.
16	Die Hälfte des	Mürbeteigs	Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Teigroller in der Größe der Hälfte der Fettpfanne ausrollen und die eine Hälfte der Fettpfanne damit auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel in den Teig einstechen.
17	Die zweite	Teighälfte	Ebenso ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
18	Die ganzen	Pflaumenwürfel	Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
19	Die ganze	Puddingcreme	Gleichmäßig übergießen und glatt streichen.
20	Die zweite	Teighälfte	Auf die Creme setzen, einige Luftlöcher stechen und die Fettpfanne auf der mittleren Schiene ca. 65 Minuten backen.
21	1	Ei	Trennen und
22	1	Eigelb	In eine Tasse geben.
23	Etwas	Kaltes Wasser	Zufügen und gut verquirlen. Die obere Teigplatte ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit dem Eigelb bepinseln.