

## **Pflaumenkuchen ruck zuck ohne Hefe**

### **Zutaten:**

75 g Zucker

75 g Butter (oder Margarine)

2 Eier

150 g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in eine Kuchen- oder Tarteform geben.

Die geputzten Pflaumen, entkernen, vierteln und auf die Form geben  
(Freestyle oder mit System).

30 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze backen.

Für ein Blech bitte die doppelte Mengenangaben benutzen.

Guten Appetit wünscht,

Deine Christine!