

# **Pflaumenkuchen mit Schuss**

## **(laktosefrei)**

### **Zutaten:**

330 g Mehl  
200 g Zucker  
1 TL Backpulver  
160 g Sojamargarine  
3 Eier  
120 ml Eierlikör  
1 Prise Salz  
600 g Pflaumen

### **Zubereitung:**

- Pflaumen entkernen und halbieren.
- Eier mit der weichen Margarine cremig rühren.
- Salz, Zucker und Eierlikör einrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Pflaumen kreis- oder spiralförmig in den Teig drücken.
- Bei 180° C etwa 50 Minuten backen.
- Kuchen in der Form auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker überstreuen.