



Far breton mit Backpflaumen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Eine typische Spezialität der bretonischen Küche, kinderleicht, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Ausreichend für 10 - 12 Stücke
- 250 g kernlose Kurpflaumen
- 1/8 l Rum
- 6 ganze Eier
- 220 g Weizenmehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 l warme Milch
- 50 g Butter
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kurpflaumen mit dem Rum marinieren (Am besten abgedeckt, über Nacht) Eine Auflaufform dick mit Butter einstreichen, den Backofen ca.10 min. auf 220° C vorheizen.

Schritt3

Die Masse.

Schritt4

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren, nach und nach, das gesiebte Mehl „klümpchenfrei“ unterheben, die lauwarme Milch unterrühren.

Schritt5

Etwa 1/3 des Teiges in der Auflaufform verteilen und bei 220° C, Ober - Unterhitze für zunächst 10 min. „stocken“ lassen.

Schritt6

Heraus nehmen und die abgetropften Kurpflaumen gleichmäßig verteilen. Den restlichen Teig darüber geben, glatt streichen und für weitere 50 min. zu Ende backen.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Heraus nehmen, mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** backpflaumen, gebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/far-breton-mit-backpflaumen/>