

# *Pflaumenkuchen*

## *Aufgabe 1.*

*Sehen Sie sich das Bild an und schreiben Sie die Zutaten für diesen Kuchen.*



## Aufgabe 2.

**Welche Schritte werden beim Kuchenbacken gemacht? Nummerieren Sie. Steichen Sie das Falsche weg.**



*Pflaumen hacken, entkernen, waschen, halbieren.*

*Das Backblech einfetten.*

*Den Kuchen 30 Minuten backen.*

*Den Teig in Viertel schneiden.*

*Die Zutaten verrühren.*

*Mit Zucker bestreuen.*

*Den Backofen vorheizen.*

*Die Pflaumen auf den Teig legen.*

### **Pflaumenkuchen Rezept**

#### **Zutaten**

400 g Mehl  
250 g Margarine  
250 g Quark  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 kl. Flasche Bittermandelöl  
1 1/2 kg Pflaumen  
Fett für das Blech  
n. B. Zucker (auch grober) zum Bestreuen

#### **Zubereitung**

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal

*Die ersten acht Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.*

*Ein Kuchenblech einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.*

*Die Pflaumen waschen, entsteinen und in Viertel geschnitten auf den Teig legen.*

*Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen.*

*Anschließend mit Zucker (ruhig auch grober Zucker) bestreuen.*

*Geht schnell und schmeckt einfach gigantisch.*

### **Aufgabe 3.**

**Beantworten Sie die Fragen.**

#### **Was wird gewaschen, geschnitten ... ?**

1. Was wird eingefettet?
2. Was wird auf das Blech gelegt?
3. Was wird zu einem glatten Teig verrührt?
4. Was wird in Viertel geschnitten?
5. Was wird auf den Teig gelegt?
6. Was wird vorgeheizt?
7. Wie lange wird der Kuchen gebacken?
8. Was wird mit Zucker bestreut?
9. Wie schmeckt der Pflaumenkuchen?

das Backblech  
das Backpulver  
der Backofen  
die Margarine  
das Mehl  
die Pflaumen  
der Pflaumenkuchen  
das Salz  
der Quark  
der Teig  
der Vanillezucker  
der Zucker