Pflaumen-Auflauf

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Pflaumen	1 kg
Vanilleextrakt	2 TL
Orangen	1 St.
Speisestärke	40 g
Brauner Zucker	80 g
Vegane Butter-Alternative	100 g
Zucker	100 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	170 g
Backpulver	0.5 TL
Haferflocken, zart	30 g
Haferdrink	100 ml
Puderzucker	15 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

2. Fruchtfüllung
Entferne die Kerne der Pflaumen, schneide sie in grobe Spalten und lege sie in eine Auflaufform.

Gib 1 TL Vanilleextrakt, den Abrieb und Saft der Orange, Stärke und 50 g braunen Zucker zu den Pflaumen und vermische alles miteinander.

3. Teig
Verrühre die vegane Butter, Zucker, Salz und 1 TL Vanilleextrakt kurz in einer Rührschüssel cremig. Füge dann Mehl, Backpulver, Haferflocken und Pflanzendrink hinzu und rühre nur so lange weiter, bis sich alles gut verbunden hat.

Verteile den Teig mit einem Eisportionierer oder Esslöffeln über den Pflaumen. Streue dann 30 g braunen Zucker darüber.

Backe den Pflaumen-Auflauf im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten.

4. Servieren
Bestreue den Pflaumen-Auflauf mit Puderzucker und serviere ihn nach Belieben noch warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Mit einer Kugel Eis schmeckt der Pflaumen Auflauf besonders lecker.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	461 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g