PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

FAR BRETON

200 g Backpflaumen
150 ml Armagnac
4 Eier
150 g Zucker
1/2 TL Salz
250 g Mehl
1 l Vollmilch
Butter für die Form
1 EL Mehl für die Pflaumen

Pflaumen abgedeckt über Nacht im Armagnac einweichen.
Eier, Zucker und Salz in einer großen Schüssel weissschaumig quirlen.
Die Milch langsam unter Rühren zugiessen, bis ein flüssiger Teig entstanden ist.

Die eingeweichten Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen. Eine tiefe Auflaufform (ca. 35 x 20 cm, 2,5 l Inhalt) dünn mit Butter auspinseln. Teig in die Form giessen. Pflaumen im Mehl wenden und gleichmäßig in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei
Umluft 60 Minuten bei 160 Grad,
konventionell bei 180 Grad 90 Minuten backen.

Lauwarm oder kalt servieren.