

Zutaten für 5 Personen:

150 g Dörrpflaumen, entsteinte
2 EL Rum
3 ST Eier
70 g Zucker
20 g Vanillezucker
Salz
80 g Mehl, glatt
150 ml Milch
100 ml Rahm

20 g Butter für die Form

Herstellung:

1. Die Dörrpflaumen mit Rum übergießen und mindestens 1 Stunden ziehen lassen.
2. Eier mit Zucker verrühren.
3. Salz und Mehl (klumpenfrei) untermengen.
4. Milch einrühren.
5. Der Teig soll glatt, fast flüssig sein.
6. Masse in einer ausgebutterten Auflaufform geben, Pflaumen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 bis 45 Minuten backen.

TIPPS:

Die Oberseite der Far Breton hell bis goldbraun sein.
Das klassische Dessert der Bretagne wird noch warm oder kalt serviert.

