



FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Zutaten:

250g getrocknete und entsteinte Pflaumen
5 EL Weinbrand
600ml Milch
100g Zucker
60g Butter
125g Mehl
8 Eier
1 TL Puderzucker
Etwas Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Die Pflaumen mit dem Weinbrand beträufeln und über Nacht ziehen lassen. Milch, Zucker und Butter erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist. Die Pflaumen trockentupfen und mit einem Esslöffel Mehl bestäuben. Restliches Mehl und Eier gut verrühren und dann langsam die Milchmischung dazu gießen. Alles gut verrühren und eine Form (etwa 25 x 30cm) einfetten. Den Teig darin verteilen, die Pflaumen oben drauf setzen und in den auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben. Dort ca. 45 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.