

Pflaumenmuskuchen mit Schmand

Für den Teig

4 Eier	mit
250 g Zucker	und
1 Päckchen Vanillezucker	mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe gut 1 Minute schaumig schlagen.
125 ml Speiseöl	und
150 ml Orangenlimonade	unterrühren.
150 g Weizenmehl,	
100 g Weizenvollkornmehl	und
1 Päckchen Backpulver	mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech setzen und den Teig auf das Blech streichen. Bei Heißluft ca. 160°C 25 Minuten backen. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

Für den Belag

1-1,5 Gläser Pflaumenmus (je 450 g)	auf dem Boden verteilen.
500 ml Schlagsahne	mit
3 Päckchen Sahnesteif	und
3 Päckchen Vanillezucker	stief schlagen.
600 g Schmand	verrühren und unter die Sahne heben. Die Masse auf dem Pflaumenmus verstreichen. Die Schmand-Sahne-Masse mit Hilfe einer Gabel verzieren und mit einem
Zimt-Zucker-Gemisch	bestreuen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.