Westfälischer Gitterkuchen mit Pflaumenmus

Gitterkuchen mit Pflaumenmus-Füllung wie bei Oma.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker (oder 1 TL Vanille-Extrakt)
- 2 Eier
- 300 g Pflaumenmus

AUSSERDEM

1 Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig bis auf das Pflaumenmus in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine (oder Handrührgerät mit Knethaken) zu einem festen Teig kneten. Teigkugel in Klarsichtfolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Spring- oder Tarteform (24 cm Ø) einfetten.
4. Nach der Kühlzeit 2/3 des Teigs etwas größer als die Form ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden und die Ränder andrücken.
5. Pflaumenmus auf dem Teig verteilen.
6. Den restlichen Teig ausrollen und Teigstreifen daraus schneiden (das geht gut mit einem Teigrädchen, Rollholz mit Rillen oder einfach mit einem Messer). Die Teigstreifen als Gitter auf das Pflaumenmus legen, dabei die Teigränder leicht andrücken.
7. Die Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Backzeit ca. 45. Minuten (evtl. die Oberfläche die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken).