



Far Breton

Zutaten (für 8 Personen)

- 225g Zwetschgen
- 62 1/2g Mehl
- 65g brauner Zucker
- 1/4Pck .Backpulver
- 1Pck. Vanillezucker
- 1/2 PriseSalz
- 2 Eier
- 375ml Milch
- 1EL Puderzucker zum Bestreuen
- 100ml Sahne
- Butter für die Form

Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen.

Mehl mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen. Die Eier unterrühren. Den Backofen auf 240 °C (Umluft 220 °C) vorheizen.

Die Milch erwärmen und die Zwetschgen darin etwa 2 Minuten köcheln. Unter die Mehlmischung heben.

Die Masse in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und im Ofen etwa 35 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu viel Farbe annimmt, mit Alu-Folie abdecken. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu geschlagene Sahne reichen.