



## Stromberger Pflaume g. U.

### Eine kleine aber feine Zwetschge

Im hügeligen Land rund um Stromberg, einem Ortsteil des münsterländischen Oelde, blühen im Frühjahr Tausende Pflaumenbäume. Begünstigt durch die geologischen und klimatischen Verhältnisse in der Westfälischen Bucht ist der kleine Ort seit mehr als 200 Jahren ein Zentrum des Pflaumenanbaus.



### Geschützter Ursprung

Die Stromberger Pflaume, eine alte Zwetschgensorte, ist dank des mildaromatischen Geschmacks, eines ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnisses, eines niedrigen Wasseranteils und weniger Bitterstoffe von besonderer Qualität. Um die Einzigartigkeit der Stromberger Pflaume anerkennen zu lassen, beantragte eine 2008 gegründete Schutzgemeinschaft das begehrte EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“. Seit 2013 sind die Stromberger Pflaume g. U. und alle Erzeugnisse mit und aus dieser Pflaume europaweit vor Nachahmung geschützt.

### Eine Königin für die Pflaume

Alle Erzeugungsschritte der Pflaume – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungs- und Erhaltungsschnitte und die Ernte bis zum Sortieren und Abfüllen – dürfen ausschließlich im Ortsteil Stromberg der Gemeinde Oelde und im Umkreis von nur 500 Metern um Stromberg herum erfolgen. Ein eigener Pflaumenwanderweg und die einzige deutsche Pflaumenkönigin sowie der alljährliche Pflaumenmarkt am zweiten Septemberwochenende stehen für die Verbundenheit der Menschen mit dieser kleinen feinen Zwetschge.

# Pflaumenkuchen süß behütet

## Zutaten

Für ca. 16 Stücke:

500 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillin-Zucker

250 g Zucker

2 Eier

250 g Butter

40 g Semmelmehl

1 ½ kg Stromberger Pflaumen g. U.

150 g Zucker zum Bestreuen

Für das Baiser:

3 Eiweiß

100 g Puderzucker



## Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Mit Semmelmehl bestreuen und mit Pflaumen belegen. 30 bis 40 Minuten bei 200 °C backen und noch warm mit Zucker bestreuen. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen und dann den Puderzucker hinzufügen. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf jedes Stück Kuchen eine Baiserhaube setzen. Kurz bei 250 °C überbacken.

