

Zwetschgenkuchen mit Mandelsplittern



Leckerer Hefeteig, saftige Zwetschgen und für den Crunch Mandelsplitter und Pistazien

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten für den Teig

40 g Zucker 1 Prise Salz ½ P. Trockenhefe 100 g Mandeln, gemahlen 250 g Mehl Abrieb 1 Bio-Zitrone 50 g weiche Butter 150 ml lauwarme Mlich 1 Ei



Zutaten für den Belag

500 g Zwetschgen , halbiert und entsteint 75 g Mandelsplitter 2 Eier 200 ml Sahne 40 g Zucker ½ TL Zimt Abrieb 1 Bio-Zitrone 20 g Speisestärke

Zutaten für die Dekoration

75 g Pistazien, gehackt Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1. Alle trockenen Zutaten für den Teig mischen. Zitronen-Abrieb unterrühren.
- 2. Weiche Butter, lauwarme Milch und das Ei dazugeben und gut verkneten. Der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen.
- 3. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ungefahr 40 Minuten gehen lassen.
- 4. Springformboden (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen.
- 5. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten und in die Form geben.
- 6. Entsteinte, halbierte Zwetschgen auf dem Teig verteilen.
- 7. Mandelsplitter darüber streuen.
- 8. Weitere 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 9. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Gard) vorheizen.
- 10. Eier, Sahne, Zucker, Zimt, Zitronen-Abrieb und Speisestärke verrühren und über die Zwetschgen geben.
- 11. Für ca. 50-55 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.
- 12. Nach der Backzeit die Form entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



13. Vor dem Verzehr mit Puderzucker und Pistazien dekorieren.