

## Zwetschkuchen 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 Milch  
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 ungefähr 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 Grad) 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.