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.