

September 2015

Zwetschgen- Mandelkuchen

Rezept für eine Springform von 24cm Durchmesser (hält sich ca. 2 Tage frisch)

VORBEREITUNGEN:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Backformboden mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen

RÜHRTEIG:

80g Butter
150g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier

alles zusammen zu einer schaumigen Masse rühren

½ TL Bittermandelaroma, nach Belieben
1 Zitrone, abgeriebene Schale
½ Zitrone, Saft
100g gemahlene Mandeln

kurz daruntermischen

200g Mehl
1 EL Backpulver

zufügen, kurz daruntermischen, dann in die vorbereitete Form einfüllen und glattstreichen

BELAG:

500-700g Zwetschgen, geviertelt

auf dem Teigboden verteilen, dabei die Spitzen auf einer Seite leicht eindrücken, so dass die Zwetschgen leicht schräg nach oben stehen

1 gehäufte EL Butter

in Flöckchen darüber streuen

BACKEN:

Ca. 45- 50 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, Nadelprobe machen, herausnehmen, leicht auskühlen lassen

GLASUR:

Ca. 3 EL Johannisbeer- oder Quittengelee

den noch heißen Kuchen damit bestreichen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

SERVIEREN:

Evtl. mit flaumig geschlagenem Rahm oder einer Kugel Vanilleglace servieren.

TIPP:

Anstelle von Zwetschgen Aprikosen verwenden. Oder Bittermandelaroma durch Zimt ersetzen.