

ZWETSCHGEN- oder PFLAUMENKUCHEN

Im Herbst zur Zwetschgenzeit ist dieser Kuchen ein 'muss'.

1	Kuchen	
1000 g		Zwetschgen bzw. Pflaumen
150 g		weiche Butter
150 g		Zucker
3		Eier
2 EL		(Soja-)Sahne
1 EL		Zitronensaft
150 g		Mehl Typ 405
100 g		Mandelblättchen, davon 50 g klein hacken
2 TL		Backpulver (1 Tüte)
1/2 Tüte		Vanillezucker oder 1 Vanilleschote
1 TL		Puderzucker



Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und nochmals längs halbieren. Die Hälfte der Mandelblättchen klein hacken.

Die Butter mit Knetgabel oder einem Quirl ca. 1 Min. durchrühren, danniterrührend nach

und nach den Zucker und die 3 Eier, die Sahne, den Zitronensaft und den Vanillezucker (bzw. das ausgeschabte Mark der Vanilleschote) zufügen.

Das Mehl, die klein gehackten Mandeln und das Backpulver gut vermischen und unter die Butter-Eier-Mischung ziehen. Diesen relativ dünnflüssigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (oder in einer gefetteten Springform, 26 cm) verteilen und glatt streichen.

Die Zwetschgenviertel (Fruchtfleischseite nach oben) nebeneinander leicht in den Teig drücken. Die restlichen Mandelblättchen darüber streuen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit Hilfe eines Teelöffels durch ein Sieb gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.

Den Zwetschgenkuchen mit frisch aufgeschlagener Sahne und evtl. einem Löffel Vanilleeis servieren.

Zubereitungszeit	30 Min.
Gesamtzeit	70 Min.

vegetarisch