

REZEPT

Pflaumenkuchen



Kategorie: Kuchen & Gebäck
Zubereitung: 1 Stunde
Portion: Springform Ø 26cm

ZUTATEN

- ✓ 120 g weiche Datteln
- ✓ 120 g heißes Wasser
- ✓ 500 g Zwetschgen
- ✓ 120 ml neutrales Rapsöl
- ✓ Abrieb von einer Bio-Zitrone
- ✓ 250 g Dinkelvollkornmehl
- ✓ 50 g gemahlene Mandeln
- ✓ 10 g Weinstein-Backpulvereine
- ✓ Prise Salz
- ✓ 120 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- ✓ 30 g Mandelblättchen

NOTIZEN

Du kannst den Kuchen natürlich mit verschiedenen Obstsorten wie z.B. Aprikosen, Äpfeln oder Kirschen belegen.

ZUBEREITUNG

Die Datteln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und für etwa eine halbe Stunde einweichen.

Die Zwetschgen halbieren oder vierteln.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Aus den eingeweichten Datteln mit etwas Einweichwasser entweder mithilfe einer Gabel eine Paste rühren und in einem Mixer zu einer glatten Masse pürieren.

Die Dattelpaste anschließend mit dem Öl und dem Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät oder einem Kochlöffel gut verrühren.

In einer weiteren Schüssel das Dinkelmehl, die gemahlene Mandeln sowie Backpulver und Salz vermengen.

Dann die trockenen zu den nassen Zutaten geben und verrühren.

Anschließend das Mineralwasser unterheben.

Den Teig in eine eingefettete Springform (26 cm Durchmesser) gleichmäßig verteilen. Die Zwetschgenhälften oder -viertel darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.

Den Kuchen 40-45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Mandelblättchen über dem Kuchen verteilen.

Nach der vorgegeben Backzeit mit der Stäbchenprobe testen, ob an dem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.