

Zwetschgen - Marzipan - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 20 Stücke

375	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe (zerbröseln)
200	ml	Milch, lauwarme
50	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Zucker
		Salz
5		Eigelb
1 1/2	kg	Zwetschgen frisch oder a.D.Glas
400	Gramm	Marzipanrohmasse
60	Gramm	Puderzucker
5	Essl.	Sahne
30	Gramm	Semmelbrösel

Anleitung:

Mehl, Hefe, Milch, Fett, Zucker, 1 TL Salz und 2 Eigelb in eine Schüssel geben und 5 Min. mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig 20 - 30 Min. darin aufgehen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit 3 Eigelb, 50 g Puderzucker und Sahne verrühren.

Den Teig durchkneten, nochmals 10 Min. ruhen lassen und auf einer gefetteten Fettpfanne gleichmäßig ausrollen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen. Die Marzipanmasse mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle gitterförmig auf die Oberfläche des Kuchens spritzen. Kuchen weitere 20 Min. gehen lassen. Den Kuchen im Backofen backen.

Schaltung 180 - 200°,

2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C,

Umluftbackofen 45 - 50 Minuten

Abkühlen lassen und mit 10 g Puderzucker bestäubt servieren. Dazu schmeckt eine Zimtsahne.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

284 kcal;1193 kJoule