

Mandel-Karamell-Joghurt-Kuchen mit Pflaumen



Einkaufsliste:

Für eine 24-26cm Springform
110g weiche Butter
100g Zucker
260g Mehl
2TL Backpulver
1 Eigelb
Prise Salz
75ml Sahne

Für die Pflaumen:
15-20 Pflaumen (je nach Größe
Boden sollte komplett bedeckt
werden)
50g Butter
60g brauner Zucker
1EL Mehl
½ TL Zimt

Für die Joghurt Masse
300g Joghurt
150g Frischkäse
150g Zucker
4 Eier
1 Eiweiß
100g gemahlene Mandeln
5 EL Mehl
Prise Zimt

Für das Mandel-Karamell:
110g Butter
120g brauner Zucker
1TL Honig
150g gehackte Mandeln
50ml Sahne
Prise Meersalz (nach Belieben)
Etwas Vanillemark
½ TL Zimt

So wird's gemacht:

Zunächst den Boden vorbereiten. Butter und Zucker cremig rühren, Mehl hinzufügen und zu einer krümeligen Masse verarbeiten, nun die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem homogenen Teig kneten. Nicht zu lange kneten! Teig in zwei Teile teilen. 1Teil zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie rund ausrollen. Boden der Springform mit der gefetteten Seite auf den Teig legen und rund um mit einem Messer den überstehenden Teig trennen, umdrehen und den eingefetteten Springformrand befestigen. Den restlichen Teig leicht rollen und an den Rand drücken bis der Teig gleichmäßig hoch den Rand bedeckt, etwa 1 cm zum oberen Rand lassen. Boden für 30 Minuten in den TK stellen.

Derweil Pflaumen vorbereiten. Pflaumen halbieren. Butter und Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen, Temperatur erhöhen und karamellisieren. Pflaumen hinzugeben und von allen Seiten erwärmen bis sich der Saft bildet, noch 5 Minuten weiter köcheln lassen, mit dem Mehl berieseln, leicht rühren und beiseite stellen. Für die Creme Frischkäse und Zucker cremig rühren, Joghurt hinzufügen, rühren. Nun die Eier mit dem übrigen Eiweiß vom Boden verquirlen und unter die Joghurtmasse geben. Die restlichen Zutaten unterrühren.

Ofen auf 180°C vorheizen. Boden aus dem TK holen. Pflaumen auf den Boden geben und vorsichtig verteilen. Joghurt-Masse bis zum Bodenrand auf die Pflaumen geben und im Ofen ca. 30-40 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit auf 160°C herunterstellen.

Nun Mandel Karamell vorbereiten. Butter und Zucker gemeinsam mit dem Honig in einen Topf geben und schmelzen. Sobald die Masse geschmolzen ist die Mandeln und die Sahne sowie die restlichen Zutaten hinzugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Sobald der Kuchen bei leichtem hin und her bewegen nicht mehr „wackelt“, herausnehmen. Ofen auf 200°C aufdrehen. Kuchen gleichmäßig mit der Mandelmasse bedecken und für 5-10 Minuten erneut in den Ofen stellen bis die Decke goldbraun blubbert. Kuchen herausnehmen, etwa 15 Minuten abkühlen lassen, mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und den Springformrand entfernen. Vollständig abkühlen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.

Tipp: Mit einem „Brotmesser“ anschneiden.