

Pflaumen-Mandelkuchen



Einkaufsliste:

Für eine 20/24er Springform oder eine 26/28er Tarteform oder 5-7 kleine Tartelette Förmchen (je nach Größe)

Für den Boden:

220g Mehl
50g Puderzucker
100g Butter
1-2EL Milch

Die Füllung

15-20 Pflaumen (je nach Größe)
120g Butter
150g Zucker
4 Eier
200g Mandeln
1TL Zimt
Mark einer Vanilleschote
50g Mandelblätter

Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun die Milch hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie gleichmäßig in die Form drücken (bei der Springform den Rand bis nach oben ziehen) und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

Für die Füllung die Butter in eine Schüssel geben und cremig schlagen, Zucker und Zimt hinzufügen und alles auf höchster Stufe hell aufschlagen. Nun nach und nach die Eier hinzugeben und zum Schluss die gemahlene Mandeln unterheben. Masse nochmals rühren. Auf den Tarteboden geben. Pflaumen in Scheiben schneiden, auf der Masse verteilen. Mit den Mandelblättern bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken, mit Puderzucker bestreuen.

Beachte: Bei den Tartelette Förmchen verkürzt sich die Backzeit. Hier genügen etwa 15-20 Minuten.