





# Pflaumen-Mandelkuchen

Schmackhafter Pflaumenkuchen mit Mandeln in der Springform gebacken

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

- 1 **Vorbereiten:**  
Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 **Mürbeteig:**  
Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

Springform auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen.

- 3 **Belag:**  
Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

- 4 **Teig:**  
Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und die Springform nochmals in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

**Mürbeteig:**  
120 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g weiche Butter oder Margarine

**Belag:**  
600 g Pflaumen

**Teig:**  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
30 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
3 Eier (Größe M)  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

**Zum Bestreuen:**  
Puderzucker



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann bereits 1 Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.
- Sollte der Mürbeteig kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank stellen.
- Dazu eine Zimt-Sahne servieren.

