



Pflaumen-Marmor-Kuchen (30 x 11 cm)

Ein saftiger Rührkuchen mit Pflaumenmus für herbstliche Tage

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

225 g weiche Margarine oder Butter
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
75 ml Zwetschgenwasser
125 g Pflaumenmus
½ TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Kastenform fetten und mehlen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit dem Zwetschgenwasser in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Kastenform füllen und glatt streichen. Unter den restlichen Teig Pflaumenmus und Zimt rühren, auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Überziehen Sie den Kuchen mit einem Guss aus etwa 100 g gesiebttem Puderzucker, 1 EL Rum und 1-2 EL Wasser.
- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie das Zwetschenwasser durch Apfelsaft.

