

Pflaumen-Marzipankuchen

Saftiger Pflaumenkuchen mit einer leckeren Schicht aus Marzipan

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:
Fett

Pflaumenbelag:

etwa 2 kg Pflaumen

Marzipanbelag:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
2 Eier (Größe M)
1 gestr. TL gemahlener Zimt

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
150 ml Milch
1 Ei (der Größe M)
50 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Für den Pflaumenbelag die Pflaumen waschen, entsteinen und die Hälften längs einschneiden, aber nicht durchschneiden. Backofen vorheizen.

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

2 Marzipanbelag:

Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer einheitlichen Masse verrühren. Zimt unterrühren.



③ Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer der gehobelten Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Mandeln kurz unterkneten. Teig bemehlen, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Marzipanmasse gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Boden mit den Pflaumen dachziegelartig dicht belegen (mit der Innenseite nach oben) und mit den Mandeln bestreuen. Kuchen 15 Min. ruhen lassen, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

