





Pflaumen-Zimt-Kuchen

Fruchtiges Gebäck mit Pflaumen, Mandeln und einer Zimtnote

etwa 6    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Pflaumen kleinschneiden, in der Flüssigkeit einweichen (am besten über Nacht). Die Backformen fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig:

Fett mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Salz und Zimt unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier jeweils etwa ½ Min. unterrühren. Mehl mit Backin mischen. Erst Mehlmischung, dann die Mandeln unterrühren. Pflaumen zuletzt unter den Teig heben. Gefettete und gemehlte Backformen jeweils zu 2/3 mit dem Teig füllen und glatt streichen. Restlichen Teig kalt stellen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen etwa 10 Min. in der Form abkühlen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Formen säubern und restlichen Teig wie oben angegeben backen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

150 g Trockenpflaumen ohne Stein
50 ml Orangensaft, Cognac oder Rotwein
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Pr. Salz
2 TL gemahlener Zimt
3 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln