

Zucchinikuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Zwetschge
Marzipan
Nuss/mandel

* BELAG

1 kg Zwetschgen
50 g Mandelblättchen
20 g Butter; weich f.d. Form

* RÜHRTEIG

100 g Marzipanrohmasse
80 g Zucker
100 g Butter; weich
1 pn ;Salz
2 ts Zitronenschale, abgerieben
3 Eier (Gr.L)
200 g Mehl
2 ts Backpulver
4 tb Saure Sahne

* MANDELMASSE

60 g Butter
60 g Zucker
2 tb Honig
1 pn Zimt
150 g Mandeln; in Scheiben
--oder Mandelblättchen
3 ts Mehl

* QUELLE

-essen & trinken 9/83
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Zwetschgen waschen, trockenreiben und entsteinen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne unter Wenden goldbraun rösten. Boden und Rand einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Die gerösteten Mandelblättchen mit den Händen zerbröseln und die Form damit ausstreuen. Für den Teig Marzipanrohmasse und Zucker in einer Rührschüssel verkneten. Butter, Salz und Zitronenschale dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers alles zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren. Den Teig in die Springform geben. Die Oberfläche mit einem Spatel glattstreichen. Die Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht darauflegen. Für die Mandelmasse Butter, Zucker, Honig und

Zimt aufkochen. Die ungeschälten Mandeln in Scheiben schneiden* und mit dem Mehl unter die Honigmasse rühren, noch einmal kurz aufkochen lassen. Die heiße Mandelmasse sofort auf den Zwetschgen verteilen. Die Springform in den kalten Ofen schieben und bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum aus dem Ring lösen, dann erst den Ring öffnen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte schieben. Dazu Schlagsahne servieren, die leicht gesüßt und mit Sliwowitz gewürzt ist.

*Anmerkung: oder Mandelblättchen verwenden