



ZWETSCHGENKUCHEN MIT SCHMANDGUSS

Backofen: 180° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 65 min
Zubehör: Springform 23 cm

Zutaten:

Boden:

150 g Weizenmehl Typ 550
30 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
80 g kalte Butter

Füllung / Guss:

800 g Zwetschgen
1/3 TL Zimt
70 g Zucker
110 ml Sahne
140 g Schmand
1 TL Vanillezucker
2 Eier

Außerdem:

1 geh. EL gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Für den Boden Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Butter in Flöckchen in der kleinen Edelstahl-Rührschüssel zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, Deckel aufsetzen und mind. 30 min in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

1/3 TL Zimt mit 35 g Zucker mischen und beiseite stellen.

Für den Guss 35 g Zucker, Sahne, Schmand, Vanillezucker und Eier in der kleinen Nixe mit einem kleinen Schneebesen verrühren.

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Springform 23 cm dünn einfetten.

Teig auf der Teigunterlage zu einem Kreis mit 25-26 cm Durchmesser ausrollen und in die Springform legen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen.

Teigboden mit gemahl. Mandeln bestreuen.

Zwetschgen kreisförmig von außen nach innen hineinstellen und mit der Hälfte des Zimt-Zucker-Gemischs bestreuen.

Schmandguss gleichmäßig darübergießen und mit dem restlichen Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 65 min backen.
Herausholen, auf ein Kuchengitter stellen und Kuchen in der Form abkühlen lassen.

