

Zwetschkuchen

Teig:

-  300 g Dinkelmehl, Type 630
-  70 g Zucker
-  1 Prise Salz
-  200 g kalte Butter
-  80 g Vollmilch-Naturjoghurt
-  ca. 50 g sehr kaltes Eiswasser

Belag:

-  100 g gemahlene Mandeln
-  90 g Zucker
-  1 TL Ahornsirup
-  30 g Mehl
-  80 g weiche Butter
-  50 g Marzipan
-  1 TL Zimt

Außerdem:

-  500 g Zwetschen oder Pflaumen
-  1 kl Handvoll Walnüsse, grob gehackt
-  1 Eigelb mit etwas Sahne verquirlt
-  1 EL Zucker Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Zucker, Salz, Butter, Joghurt und Wasser verkneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Belag:

Mandeln, Zucker, Ahornsirup, Mehl, Marzipan, Zimt und Butter verkneten. Diese hat in etwa die Konsistenz von weichem Marzipan.

Zwetschen waschen, halbieren und entkernen. Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 30 cm rund ausrollen und in die Form geben.

Die Mandelmasse darauf verteilen, dabei einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Hierbei einen Rand von ca. 4 cm lassen, der anschließend über die Zwetschen zur Mitte geklappt wird. Die Zwetschen auf der Mandelmasse verteilen und die Walnüsse

darüber streuen. Den Rand mit dem Ei-Sahnegemisch bestreichen und Zucker bestreuen, im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.