

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Zwetschgenkuchen

(Sendung 03.10.2009)

Zutaten

- 1,3 kg Zwetschgen
 - 150 g flüssige Butter
 - 350 g Mehl
 - 4 Tl Backpulver
 - Salz
 - 100 g gehackte Mandeln
 - 3 Eier (Kl. M)
 - 200 g Zucker
 - 350 g Buttermilch
 - 6 El brauner Zucker
 - 1/2 Tl Zimtpulver
 - 100 g Amaretti
-

Zubereitung

1. Zwetschgen entsteinen. Ein Backblech mit Butter fetten. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Eier, Buttermilch und Butter verrühren (oder mit einem Pürierstab durchmischen).
2. Die Eiermischung nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Mehlmischung rühren. Den Teig auf dem gefetteten Blech verteilen und mit den Zwetschgen belegen. Braunen Zucker mit Zimt mischen und über die Zwetschgen streuen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 40-45 Min. backen. Nach 25 Min. mit den Amaretti bestreuen.

Für 20 Stücke

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus Backzeit