



# Zwetschgen - Pflaumen - Kuchen mit Marzipan Gitter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Saisonaler Wochenende - Familienkuchen, da bleibt nichts über

## Zutaten

- Für den Hefeteig:
  - 10 g frische Hefe, gebröckelt (Oder 1 Tütchen Trockenhefe)
  - 40 g Zucker
  - 300 g Mehl, gesiebt
  - 150 ml lauwarme Milch
  - 1 Eigelb
  - 50 g weiche Butter
  - Etwas Salz
- Für den Belag:
  - 1,25 kg Zwetschgen/Pflaumen
  - 400 g Marzipanrohmasse
  - 2 Eiweiß
  - 70 g flüssiger Honig
  - 50 g weiche Butter
  - 25 g Mehl
  - 30 g Semmelbrösel
  - 2 El Mandel Makronen, grob gehackt mit 1 El Puderzucker gemischt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pflaumen / Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen, die Hälften aber zusammen lassen.

## Schritt2

Die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker und 1 kleinen Prise Salz in der warmen Milch auflösen und mit dem Eigelb in die Mitte des Mehls geben. Die Butter als Flöckchen auf den Rand geben.

## Schritt3

Alles mit den Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren.

## Schritt4

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, abgedeckt an einem warmen Ort 30 - 40 min. aufgehen lassen. (Das Volumen sollte sich fast verdoppelt haben)

## Schritt5

In der Zwischenzeit das Marzipan grob raspeln. Zusammen mit Eiweiß, Honig, der weichen Butter und Mehl mit den Quirlen zu einer glatten, cremigen Masse aufschlagen.

## Schritt6

In einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle füllen, den Backofen auf

## Schritt7

200 ° C vorheizen.

## Schritt8

Nunmehr den Teig noch einmal gut durchkneten, ausrollen, dem tiefen, gefetteten Backblech anpassen und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen.

## Schritt9

Die Pflaumen /Zwetschgen hoch, dicht an dicht drauf setzen und die Marzipanmasse gitterartig darüber spritzen.

## Schritt10

40 - 45 min. auf der mittleren Schiene backen, heraus nehmen und mit den Puderzucker - Mandel - Makronen bestreuen, mit halbsteifer Zimtsahne servieren.

**Rezeptart:** Blechkuchen **Tags:** blechkuchen, hefeteig, honig, saisonal, sommerrezepte

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)435
- Fett (g)20
- KH (g)53
- Eiweiss (g)9

- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-pflaumen-kuchen-mit-marzipan-gitter/>