

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/>