Knuspriger Pflaumenkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Ottmar Ahrens zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Mürbteig:

- 300 g Weizenmehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 175 g Butter oder Margarine

Belag:

- 150 g Pflaumen
- 75 g gemahlene Mandeln

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit den Handrührgerät (mit Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durchkneten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa eine Stunde kalt stellen.

2. Für den Belag Pflaumen waschen, trocknen tupfen, halbieren und entsteinen. Mit den Mandeln vermengen.

3. Mürbteig halbieren, eine Hälfte als Teigdecke (Durchmesser 30 cm) auf der bemehlten Tischplatte ausrollen, zweite Teighälfte auf den Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 28 cm) ausrollen. Pflaumen darauf verteilen, Teigdecke darüber legen, leicht andrücken.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C etwa 40 Minuten backen.

5. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.