



Marzipanrührkuchen mit versunkenen Zwetschgen

tolle Kombination

Für 1 Blech bzw. 20 Stücke (s. Tipp)

Teig: 1 Bio-Zitrone ♦ 300 g weiche Butter ♦ 200 g Marzipan
♦ 125 g Rohrohrzucker ♦ 1 P. Bourbon-Vanillezucker ♦ Salz ♦
4 Eier ♦ 200 g Dinkelvollkornmehl ♦ 200 g Dinkelmehl Type
630 ♦ 4 TL Weinstein-Backpulver ♦ 4 EL Milch ♦ **Belag:** 1,5 kg
Zwetschgen ♦ **Außerdem:** Fett für das Blech ♦ Puderzucker ♦
Auf Wunsch: 300 g Sahne ♦ 2 P. Bourbon-Vanillezucker

1. Für den Teig Backblech fetten. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Butter und Marzipan ca. 2 cm groß würfeln und mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in großer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers ca. 3 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren. Eier nacheinander auf höchster Stufe einrühren. Beide Mehlsorten mit Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unter die Butter-Marzipan-Masse rühren (s. Tipp). Teig aufs Blech geben und glatt streichen.

2. Für den Belag Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Backofen auf 170 °C vorheizen. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander auf den Kuchen legen, dabei etwas in den Teig drücken. Ca. 30–35 Minuten backen. Anschließend mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben (s. Tipp). Auf Wunsch Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und zusammen mit dem Kuchen servieren.

Zeit: ca. 30–40 Minuten Arbeitszeit, 35 Minuten Backzeit, mindestens 1 Stunde Wartezeit

Pro Stück: ca. 307 kcal, 1290 kJ, 5 g EW, 33 g KH, 17 g F, 3 BE

MEIN TIPP

von Adriane Makiola,
köstlich-vegetarisch-Volontärin

Ich backe diesen Kuchen auch gerne in einer Springform à Ø 28 cm. Beachten Sie dabei Folgendes: Verwenden Sie für den Teig nur 2 TL Zitronenschalenabrieb, 150 g Butter, 100 g Marzipan, 75 g Rohrohrzucker, 1 P. Vanillezucker, 2 Eier, je 100 g Mehl, 2 TL Backpulver und 2 EL Milch. Für den Belag genügen ca. 750 g Zwetschgen.



KÜCHEN-TIPPS

- > Damit der Rührteig nach der Mehlzugabe nicht zäh wird, sollten Sie ihn nicht länger als nötig rühren.
- > Statt des Puderzuckers können Sie auch geschmolzene Zartbitterkuvertüre in feinen Streifen auf dem Kuchen verteilen.