Pflaumenkuchen mit Mandelcreme & Zimtstreuseln



Zutaten Mürbeteig

- 250 g Mehl Type 405
- 125 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Zutaten Mandelcreme

- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Speisestärke

Zutaten Belag

- ca. 900 g reife Pflaumen
- 1 EL brauner Zucker
- ½ TL Zimt

Zutaten Streusel

- 100 g Mehl
- 60 g kalte Butter
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 30 g Mandelblättchen

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten.
- Für den Mürbeteig: Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln sowie das Ei hinzufügen und alle Zutaten zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
- Den Teig auf dem Boden der Springform gleichmäßig ausdrücken und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Springform anschließend für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Für die Mandelcreme: Die weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Das Ei unterrühren. Anschließend die gemahlenen Mandeln, den Vanilleextrakt und die Speisestärke unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.
- Die Mandelcreme gleichmäßig auf dem gekühlten Mürbeteig verstreichen.
- Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und kreisrund sowie dicht an dicht hochkant auf der Mandelcreme verteilen.
- Für die Streusel: Mehl, Butter, braunen Zucker und Zimt zwischen den Händen zu Streuseln verarbeiten. Zum Schluss die Mandelblättchen unterheben und die Streusel gleichmäßig über den Pflaumen verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 50–55 Minuten goldgelb backen.
- Den Kuchen anschließend mindestens 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

lissis-passion.de©

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–55 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal