

Gedeckter Zwetschkuchen



ProPoints® Wert: 5
Portionen: 15

Zutaten

4 Eigelbe
150 g Zucker
175 g Pflanzenmargarine, halbfett
175 g Magermilchjoghurt, bis 0,5 % Fett
300 g Weizenmehl
400 g Zwetschgen
1 Ei
50 g Mandeln (gemahlen)
15 ml Pflaumensaft
1 Eiweiß

Zubereitung

Zucker und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Nach und nach weiches Fett und Joghurt zugeben. Mehl unterrühren. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen Zwetschgen abspülen und einschneiden, aber nicht durchschneiden. Zwetschgen entsteinen und die Schnittflächen wieder zusammendrücken.

Ei, Mandeln und Pflaumensaft verrühren. Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl ausrollen und den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backfolie auslegen, dabei einen kleinen Rand formen.

Teigboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 10 Minuten vorbacken.

Mandelmasse auf den Kuchenteig streichen und die Zwetschgen darauf legen. Restlichen Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Zwetschgen damit abdecken. Die Teigoberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Bei gleicher Temperatur noch etwa 50 Minuten backen.
