

Zwetschgen-Butterkuchen mit Mandelkruste

Spätsommer trifft Herbst

Saftiger Dinkel-Hefeteig, aromatische Zwetschgen und eine knusprig karamellisierte Mandelkruste – ideal für die große Stoneware oder ein Backblech.

Menge

1 Blech

Gehzeit

ca. 65–80 Min.

Backzeit

25–30 Min.

Ofen

195 °C O/U

Zutaten

Für den Dinkel-Hefeteig

- 400 g Dinkelmehl Type 630
- 25 g frische Hefe
- 125 g Milch
- 30 g Zucker
- 70 g weiche Butter
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier

Für den Belag

- 200 g weiche Butter
- 1/4 TL Salz
- 120–150 g gehobelte Mandeln
- 100–120 g Zucker
- 1/4 TL Zimt
- ca. 600 g Zwetschgen oder Pflaumen

Zubereitung auf Stoneware oder Backblech

Klassische Zubereitung ohne Cookit

- 1 Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen.
- 2 Dinkelmehl in eine Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Salz und Eier zugeben und zu einem glatten, weichen Hefeteig verkneten. Nicht unnötig lange kneten.
- 3 Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45–60 Minuten gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.
- 4 Zwetschgen waschen, entsteinen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zucker und Zimt mischen.
- 5 Stoneware bzw. Backblech vorbereiten. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 6 Mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Die weiche Butter in kleinen Flöckchen gleichmäßig verteilen. Zwetschgen auflegen, Mandeln darüberstreuen und mit Zimtucker bestreuen.
- 7 Im vorgeheizten Backofen bei 195 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen. Gegen Ende kontrollieren und bei Bedarf locker abdecken, wenn die Mandeln zu dunkel werden.
- 8 Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.



Mein Tipp

Ich verwende bewusst 200 g Butter statt 300 g. Durch die saftigen Zwetschgen bleibt der Kuchen trotzdem aromatisch und saftig, wirkt aber deutlich ausgewogener.

Stoneware-Hinweis

Die genaue Backzeit kann je nach Stoneware und Backofen etwas variieren. Bitte am Ende der Backzeit die Bräunung von Rand und Mandeln prüfen.

Noch mehr Rezepte?

Weitere Cookit- und Pampered-Chef-Rezeptideen findest du auf cookit-erleben.de.