



Pflaumen-Mandel-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Milch | 200 ml |
| Zucker | 160 g |
| Mandeln, gemahlen | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 350 g |
| Eier | 1 St. |
| Salz | |
| Pflaumen | 800 g |
| Zimt | |
| Butter | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine, Nudelholz

1. Im Mixtopf Hefe, Milch und 10 g Zucker für 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Gemahlene Mandeln, 200 g Mehl, Ei, 50 g Zucker und 1 Prise Salz zugeben und für 40 Sek./Stufe 6 verkneten. Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel Pflaumen mit 3 EL Zucker und Zimt marinieren lassen.
3. Im Mixtopf 150 g Mehl, 100 g Zucker und kalte Butter für 90 Sek./Knetstufe zu Streuseln verkneten.
4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und rechteckig ausrollen. Teig auf ein Backblech mit Backpapier ziehen und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Pflaumen auf dem Teig verteilen und Streusel darübergeben. Backblech für ca. 35–40 Min. in den Ofen schieben.
5. Pflaumenkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 278 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 13 g |