

Zwetschgen-Streuselkuchen mit Marzipanfällung von Viktoria Lauterbach



Quelle: imago/Westend61

Zutaten für den Streuselteig:

1 Ei
300 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
300 g kalte Butter

Zutaten für die Füllung:

300 g Marzipan
50 g Puderzucker
2 EL Wasser
6 EL Aprikosenmarmelade
500 g Zwetschgen

Zubereitung :

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Dann das Ei trennen und aus Eigelb (Eiweiß aufheben!), Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Butterflocken einen Teig kneten. Erst mit der Küchenmaschine, dann noch einmal mit den

Händen. Am Ende sollten kleinere Klumpen/Streusel entstehen. Ist der Teig noch etwas zu klebrig, einfach noch etwas Mehl hinzugeben.

3. Zwei Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform (26 cm) geben und am Boden andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten vorbacken. Den restlichen Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Füllung Marzipan zerkleinern und mit Puderzucker, dem Eiweiß, 2 EL Wasser und der Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf vermengen und auf kleinster Stufe auf dem Herd vorsichtig und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich alles zu einer homogenen Masse vermischt hat.
5. Die Füllung auf den vorgebackenen Kuchen geben.
6. Nun die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. Die Viertel auf dem Kuchen gleichmäßig anordnen und mit den restlichen Streuseln bedecken.
7. Im Backofen 45 Minuten lang goldbraun backen.

Besonders gut schmeckt der Kuchen noch warm aus dem Ofen und mit einem Klecks Zimtsahne (1 Becher Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillezucker und 1 TL Zimt aufschlagen).

BRISANT wünscht guten Appetit!