

Pflaumen Marzipan Kuchen



Zutaten:

800 g Pflaumen
4 Eier
250 g Zucker
200 g Butter
200 ml Milch
200 g geriebene Mandeln
1 Teelöffel Zimt
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Marzipan
0,5 Teelöffel Zimt

Backzeit ca 1 Stunde bei ca 175C Grad.

Die Pflaumen waschen und entsteinen und halbieren. Das Marzipan mit dem halben Löffel Zimt verkneten und zu einer Platte in Größe der Kuchenform ausrollen. Geht am besten zwischen Folie.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend zusammen mit der geschmolzenen Butter dick cremig schlagen. Die restlichen Zutaten, zuletzt die Milch unterrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte und eingefetteten Kuchenform geben und backen. Nach 15 min den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das ausgerollte Marzipan auf den Teigboden legen. Anschließend die Pflaumenhälften auf dem Marzipan dicht aneinander legen. Mit etwas Zucker bestreuen wenn sie sauer sind. Danach den restlichen Teig auf die Pflaumen geben und den Kuchen voll fertig backen.