

Kuchen Backen Rezepte

Pflaumenkuchen Mit Amaretto

Gattung: Backen, Drink, Keks, Kuchen, Likör, Mandel, Zwetschge

	Fett; fürs Blech	375 g	Mehl
1,50 kg	Pflaumen; Zwetschgen	1	Pack. Backpulver
100 g	Amarettini	5	Essl. Milch
250 g	Butter; weich	5	Essl. Amaretto-Likör
200 g	Zucker	50 g	Mandelblättchen
1	Msp. Salz	1	Essl. Puderzucker; bis doppelte
5	Eier (M)		- Menge

Ein Backblech (ca. 35x40 cm) fetten. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch und Amaretto unterrühren. Zum Schluss die Amarettini unterrühren.

Rührteig auf das Backblech geben und glatt verstreichen. Pflaumen gleichmässig darauf verteilen. Mandelblättchen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175GradC ca. 40 Minuten backen.

Pflaumenkuchen auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Halbes Rezept (mit 2 Eiern L) für Springform (26 cm Durchmesser), Backzeit 50-60 Minuten. Sehr locker, prima.