

*Saftiger Zwetschkuchen
mit Espresso-Baiser*



Softiger Zwetschkuchen mit Espresso-Baiser



Zutaten (für 12 Stücke):

400 g Zwetschgen
4 cl Amaretto (ersatzweise Apfelsaft)
80 g weiche Butter
20 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse
2 Eier
160 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Backpulver
6 EL Buttermilch
1 EL Kaffeebohnen

150 g Puderzucker
2 Eiweiße
1 Päckchen Instant-
Espressopulver (= 2 g)



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Kühlzeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 35-40 Min.

Zubereitung:

Zwetschgen abreiben, je nach Größe halbieren oder vierteln, entsteinen, mit Amaretto vermischen, ca. 30 Minuten kalt stellen und abtropfen lassen, dabei den Amaretto auffangen. Butter, Zucker und Marzipanrohmasse mit Hilfe eines Mixers mit Rührbesen ca. 3 Minuten weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazu sieben und mit Buttermilch und Amaretto unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 22 cm) füllen. Zwetschgen auf dem Teig verteilen, leicht andrücken und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 35-40 Minuten backen. Kaffeebohnen fein hacken und Puderzucker sieben. Eiweiße mit Puderzucker steif schlagen. Espressopulver und Kaffeebohnen vorsichtig unterheben, Baiser klecksweise auf dem Kuchen verteilen und auf oberster Schiene weitere ca. 5 Minuten backen. Kuchen nach Wunsch mit Zimt bestäuben, mit gehackten Kaffeebohnen garnieren und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

