

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, den 26.08.2022

Zwetschkuchen mit Pekannusskernen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Kuchen:

1 kg Zwetschgen
 100 g brauner Zucker
 180 g Butter, weich
 100 ml Ahornsirup
 1 TL fein abgeriebene
 Bio-Orangenschale
 Zwetschgenwasser
 3 EL Joghurt
 2 Eier (Gr. M)
 200 g Dinkelmehl (Type 630)
 2 TL Backpulver
 100 g gemahlene Pekannusskerne
 50 g gehackte Pekannusskerne

Für die Sahne:

200 g Schlagsahne
 2 EL Puderzucker (30 g)
 Zwetschgenwasser

Für die Garnitur:

frische Zwetschgen
 Pekannusskerne
 Granatapfelkerne

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
 Backpapier
 Butter für die Form



Zubereitung:

1. Backofen auf 150 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und Boden und Rand der Form mit Butter ausstreichen. Boden der Form mit 2-4 EL braunem Zucker bestreuen.
2. Für den Kuchen die Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Zwetschgenhälften dekorativ mit der Schnittkante nach unten auf dem Zucker verteilen.
3. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, restlichen braunen Zucker, Ahornsirup, Orangenschale und einen Schuss Zwetschgenwasser in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät glattrühren. Joghurt und nach und nach die Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren und Buttermischung schaumig aufschlagen. Gemahlene Pekannüsse und Mehlmischung jeweils kurz unterrühren.
4. Den Teig auf den Zwetschgen mit einem Teigschaber verteilen und mit gehackten Pekannüssen bestreuen. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 30-40 Minuten backen. Am besten eine Stäbchenprobe machen.
5. Inzwischen Sahne und Puderzucker steif schlagen und mit einem Schuss Zwetschgenwasser aromatisieren. Sahne kaltstellen.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter leicht auskühlen lassen. Springformrand entfernen und den Kuchen vorsichtig auf eine Platte stürzen. Mit Zwetschgen, Pekannüssen und Granatapfelkernen garnieren und mit der Sahne servieren.

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch hervorragend leicht warm aus dem Ofen serviert mit Vanilleeis!

