

Glutenfreier Pflaumenkuchen



Zutaten

- 160 g Basis Mehlmischung glutenfrei von Zwicky
- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 150 g brauner Rohrzucker, fein
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Mandeln gemahlen
- 40 g Buchweizenmehl
- etwa 500 g frische Pflaumen, gewaschen und entsteint
- 50 g geschälte Mandelblättchen zum Bestreuen
- für die Springform mit Ø 24 cm Durchmesser: etwas Butter und Mehl zum Einfetten und Bestäuben

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren.
2. Salz und den Rohrzucker portionsweise dazugeben und rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Ei, Zitronenschale, Zimt- und Nelkenpulver sowie Zitronensaft unterrühren. Am Schluss Mandeln und das vermischte und gesiebte Mehl dazugeben und zu einem Teig zusammenführen.

Glutenfreier Pflaumenkuchen



4. 2/3 des Teiges mit einer Frischhaltefolie verpacken, flach drücken und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Den restlichen Teig zu Streusel zerkrümeln und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
5. Pflaumen waschen und den Stein vom Fruchtfleisch lösen. Hierzu mit einem scharfen Messer eine Seitenhälfte der Pflaume (an der längeren Seite) einritzen und den Stein herauslösen.
6. Backofen einschalten: Ober- und Unterhitze bei 180 Grad.
7. Springform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
8. Den gekühlten Teig aus der Folie nehmen, ausrollen und in die Backform geben. Teigrand etwa 3 cm hoch.
9. Die entsteinten Pflaumen im Kreis von aussen nach innen auf den Teig legen.
10. Etwas Zimt auf die Pflaumen streuen.
11. Streusel und Mandelblättchen zum Abschluss auf die Pflaumen verteilen.
12. Backform in die mittlere Schiene des Backofens einschieben und etwa 40 bis 45 min backen.
13. Mit einem Messer den Kuchenrand von der Springform lösen und auskühlen lassen.
14. Der Pflaumenkuchen schmeckt auch noch nach 2 oder 3 Tagen wunderbar. Wird gerne mit Rahm serviert.

Erprobte Variationen:

- Anstelle von Butter, laktosefreie Butter verwenden
- Zwetschgen anstelle Pflaumen verwenden



Das Rezept wurde entwickelt durch:

MARTINA BACKT 