

Pflaumenfleck

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Dinkel-Sandmasse:

200 g weiche Butter
180 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Speisetopfen (10 %)
260 g Dinkelmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

Zum Belegen:

1 kg halbierte, entsteinte Pflaumen
(fächerförmig eingeschnitten)

Zum Bestreichen:

50 g Marillenmarmelade
50 ml Wasser

1 Dinkel-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Den Topfen kurz einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Zum Belegen:

Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Den Teig dicht mit Zwetschken - mit der Schnittfläche nach oben - belegen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.