

Gâteau aux pruneaux du Jeûne

8 - 10 Stücke



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
½ TL Salz
2 - 3 EL Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g Butter, kalt
1 Ei

Belag:

Mandeln, gemahlen
500 g Zwetschgen

Guss:

1 Ei
2 dl Rahm
1 EL Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
1 EL Zucker
½ TL Zimt

1 Vorbereiten:

Wähenblech (Ø 28 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

2 Teig:

Das Mehl mit Salz, Zucker und Finesse vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Teig auf die Grösse des Wähenbleches auswallen (ca. 3 mm dick) und in das Blech legen. Rand hochdrücken, Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und nach Bedarf mit Mandeln bestreuen.

3 Belag:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit der geschnittenen Seite nach oben den Teigboden belegen.

4 Guss:

Alle Zutaten gut verrühren, über die Früchte giessen und sofort in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 35 Minuten