



MEIN GENUSS



Zwetschgen Amarettini Kuchen



It's a match!

It's a match! Das Pfefferkuchengewürz eignet sich nicht nur hervorragend für Lebkuchen, es verleiht auch jedem Kuchen das gewisse Etwas!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Zuerst Startest du mit dem Teig: Vermenge alle Zutaten für den Mürbeteig und knete ihn, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend kannst du diesen während der Zubereitung für den Belag kühl stellen.
- 2** Für den Belag kochst du die Milch zusammen mit dem Zucker auf. Nehme den Topf vom Herd und rühre den Grieß in die kochende Milch. Für ca. 10 min quellen lassen.
- 3** Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren. Die Amarettini fein zerbröseln. Den Mürbeteig nun in einer 26er Form auslegen, dabei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen. Die zerbröselten Amarettini auf den Mürbeteig streuen.
- 4** Anschließend die Eier trennen und das Eigelb unter die bereits etwas abgekühlte Grießmasse rühren. Vanillezucker sowie Pfefferkuchengewürz ebenfalls zur Masse geben. Nun das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse abschließend auf dem Teig verteilen. Zum Schluss verteilst du die Zwetschgen vorsichtig auf der Griesmasse.
- 5** Den Kuchen nun im heißen Backofen bei *Umluft 150°C für 45 min.* backen. (Backzeit kann variieren!) Nach Belieben kann der Kuchen vor dem Servieren nochmals mit zerstoßenen Amarettini und Hagelzucker verziert werden! *Wichtig:* der Kuchen sollte vollständig in der Form abkühlen!

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter
1 großes Ei

Belag:

500 g Zwetschgen
100 g Amarettini (Kekse)
350 ml Milch
50 g Zucker
75 g Weichweizengrieß
3 m große Eier
2 EL Bourbon Vanillezucker
1 TL Pfefferkuchengewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.