

R e z e p t

FRANGIPANE MIT PFLAUMEN





FRANGIPANE

mit Pflaumen

Kontributor: **GIEDRE BARAUSKIENE**

Zutaten

Teig

- 90 g kalte Butter
- 180 g Mehl
- 1 EL Puderzucker
- 2 Eigelbe
- Eine Prise Salz

Füllung

- 140 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 140 g Mandelmehl
- 4-5 große Pflaumen, gewaschen,
halbiert und entkernt
- 2 EL geschmolzene Butter
- 1 EL Puderzucker



PORTIONEN

6 Portionen



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG50

SCHRITT 1 Die Butter auf das Mehl reiben (mit einer Kückenreibe), dann Eigelbe, Puderzucker und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten.

SCHRITT 2 Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Den Teig entweder vorsichtig ausrollen oder mit den Fingern in eine 25cm Kuchenform drücken. Die Form nochmals für 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

SCHRITT 3 Für die Füllung die weiche Butter mit Zucker und Salz mit einem Rührgerät vermischen. Ein Ei nach dem anderen dazugeben, immer weiter rühren. Dann das Mehl und Mandelmehl unterrühren.

SCHRITT 4 Diese Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die Pflaumenhälften darauflegen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und bei 160 °C für 30 min. backen.

SCHRITT 5 Nochmals mit Butter bestreichen und den Kuchen mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Dann wieder für 30 Minuten backen.

SCHRITT 6 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.