Rezept

Pumpernickelkuchen

Ein Rezept von Pumpernickelkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Mirabellen
4	Eier
200 ml	Öl
1 TL	Zimtpulver
300 g	Mehl
50 g	Mandelstifte
	Fett für die Form
200 g	Pumpernickel
250 g	Zucker
200 ml	Apfelsaft
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Päckchen	Backpulver
	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Mirabellen waschen, halbieren, Steine entfernen. Pumpernickel fein zerbröseln. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten. Eier mit Zucker schlagen. Öl, Saft und Brotkrümel dazugeben. Zimt, Zitronenschale, Mehl und Backpulver rasch untermischen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 15-20 Min. vorbacken.

2. Den restlichen Teig auf dem Kuchen verteilen, die Mirabellen darauf setzen. Mandelstifte darüber streuen und den Kuchen in 25-30 Min. fertig backen. Dick mit Puderzucker bestäuben.