

## Rezept

# Pflaumen-Marzipankuchen

Ein Rezept von Pflaumen-Marzipankuchen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Pflaumen	<b>4</b> Eier
<b>250 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>200 ml</b> Orangensaft	<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>200 g</b> Marzipanrohmasse
<b>1/2 TL</b> ½ TL Zimtpulver	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen und mit einem sauberen Küchentuch abtrocknen. Pflaumen halbieren und entsteinen.

---

2. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl und den Orangensaft dazugeben. Die gemahlene Nüsse, das Zimtpulver und das Mehl mit dem Backpulver rasch untermischen. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 15 Min. vorbacken.

---

3. Die Marzipanmasse mit dem Zimtpulver gut durchkneten und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen. Auf die Größe der Springform rund zuschneiden. Die Marzipanplatte auf den vorgebackenen Kuchen legen und den restlichen Teig darauf verteilen. Die Pflaumen kreisförmig, fast aufrecht stehend, in den Teig stecken. Kuchen in 35-40 Min. fertig backen.