

## Rezept

# Zwetschkuchen

Ein Rezept von Zwetschkuchen, am 07.06.2023

## Zutaten

½ Packung TK-Blätterteig (225 g)	<b>100 g</b> Marzipan-Rohmasse
<b>75 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Mandellikör (z. B. Amaretto, nach Belieben)
ca. 250 g Zwetschgen	<b>1</b> gehäuftes EL Rotes Johannisbeergelee zum Bestreichen
<b>40 g</b> Zucker	<b>50 g</b> Mandelblättchen
Mehl zum Verarbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Marzipan, Sahne und nach Belieben Mandellikör in einen Rührbecher geben und pürieren. Zwetschgen abspülen, trocken tupfen, halbieren und entkernen.
2. Die Teigplatten aufeinanderlegen und auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 22 cm x 22 cm) ausrollen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteigboden darauflegen. Die Marzipancreme daraufstreichen, die Zwetschgenhälften darauf verteilen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Kuchen herausnehmen und mit glatt gerührtem Gelee bestreichen.
3. Einen Teller mit Backpapier belegen. Zucker in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmelzen, bis der Karamell hellbraun ist; die Mandelblättchen rasch unterrühren. Karamellmasse auf dem Backpapier verstreichen, erstarren lassen. In Stücke brechen und auf dem Kuchen verteilen.