

Zwetschkuchen mit Marzipan und Zwetschkwasser



Zutaten:

200 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Abrieb einer unbehandelten Orange
1 Ei
1-2 Schnapsgläser Zwetschkwasser oder Zibärtele
100 g Butterwürfel, kalt Mehl zum Ausrollen
1,3 kg Zwetschgen
2 EL Zwetschkwasser
100 g Marzipanrohmasse
1/2 TL Zimt
3 EL Orangengelee
1 EL Zwetschkwasser
Mandelstifte, geröstet



Zubereitung

In einer Schüssel Mehl, Vanillezucker, eine Prise Salz und Orangenabrieb vermischen. Das Ei mit Zwetschkwasser verquirlen und in die Mehlmischung geben. Mit Butterwürfel rasch zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Anschließend im Kühlschrank abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Die Zwetschgen in einer Schüssel mit 2 EL Zwetschkwasser beträufeln und ca. 20 Minuten marinieren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Eine gefettete Kuchen- oder Tarteform mit dem Teig auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 12 Minuten blind backen (dazu den Kuchenboden mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Bohnen beschweren). Anschließend den vorgebackenen Teig auskühlen lassen.

Rohmarzipan zwischen zwei Backpapierblätter legen und mit dem Nudelholz so dünn auswalzen, dass damit der vorgebackene Kuchenboden bedeckt werden kann. Nun zuerst die Marzipanplatte auf den Kuchenboden legen. Zimt möglichst feinverteilt auf den Boden streuen. Darauf abgetropfte Zwetschgen dachziegelartig aneinander setzen.

Den Kuchen weitere 20-25 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) fertig backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Orangengelee mit Zwetschgenwasser erwärmen und mischen.

Den Kuchen aus der Form und auf ein Kuchengitter legen. Das flüssige Orangengelee mit einem Pinsel auf die Zwetschgen streichen. Zum Schluss mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.