

## *Gedeckter Zwetschgenkuchen*

### Zutaten:

für eine Springform (26 cm Ø):

- 1kg Zwetschgen
- 300g Mehl
- 100g Zucker
- 180g weiche Butter
- 1TL Backpulver
- 100g Zucker
- 1TL Zimtpulver
- 3EL Rum
- 3EL Speisestärke
- 50g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, Backpulver zu einem Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Hälfte der Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen mit Zucker, Zimt und Rum in einen Topf geben und 3 Minuten kochen. Speisestärke und 4 EL Wasser verrühren, Zwetschgen damit binden, aufkochen. Auskühlen lassen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform ausrollen und am Rand etwas hochdrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Hälfte der Mandeln darauf geben. Gedünstete Zwetschgen darauf verteilen. Mit restlichen Mandeln bestreuen und die restlichen Zwetschgen darauf geben.

Den restlichen Teig ausrollen und daraus einen Deckel für den Kuchen machen und auf den Kuchen draufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 70 Minuten backen.