

Zwetschgenwähe mit Ricotta

Zutaten für den Teig:

- 200 g fein gemahlene Dinkelmehl
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- ½ TL Weinstein-Backpulver
- 1 Tüte Bourbon-Vanille-Zucker
- ½ TL Salz
- 75 g Zucker
- 200 g Butter oder gute Margarine

Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanille-Zucker vermischen. Die kalte Butter in Flocken darauf verteilen und alles verkneten. Den Teig in einer großen Form (30 Zentimeter Durchmesser) andrücken und den Rand bis zur oberen Kante hochziehen.

Zutaten für den Belag:

- 750 g Zwetschgen
- 3 EL Zwetschgenmus
- 100 g gemahlene Mandeln

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Das Zwetschgenmus auf dem Teigboden verstreichen und mit den gemahlene Mandeln bedecken. Die Zwetschgen kreisförmig in die Form legen. Wenn die Zwetschgen sehr saftig, noch etwas von dem Mandelgrieß darüberstreuen.

Zutaten für den Guss:

- 500 g Ricotta
- 200 ml Sahne
- 4 (Gr. M) Eier
- 150 g Zucker
- 1 Tüte Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Tüte Vanille-Puddingpulver
- 30 g Speisestärke
- Puderzucker
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

Die Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit einem Mixer sehr gut verrühren. Die Masse vorsichtig über die Zwetschgen verteilen und im vorgeheizten Backofen (190-200 Grad) 35-40 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen leicht auf die Mitte drücken, um zu fühlen, ob die Eier gestockt sind. Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 03.09.2014

Koch/Köchin: Ria Springhorn

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen