

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 09.08.2024

Zwetschgen-Nuss-Kuchen mit Vanillesoße

Für 12 Stücke

Zutaten

Für den Quark-Öl-Teig

180 g Mehl, glutenfrei
 100 g Haselnüsse, gemahlen
 120 g Rohrohrzucker
 1 TL Backpulver
 0,5 TL Natron
 etwas Salz
 2 EL Vanillezucker
 180 g Magerquark
 80 ml Mandelmilch
 60 ml Rapskernöl
 1 EL Apfelessig
 400 g Zwetschgen, alternativ Pflaumen
 30 g Mandelblättchen
 2 EL Rohrohrzucker zum Bestreuen der Pflaumen

Für die Vanillesoße

200 g Schlagsahne
 130 ml Milch
 50 g Zucker, ca.
 1 EL Vanillezucker
 etwas Salz
 3 Eigelb (Größe M)

Außerdem

Springform (Ø 22 cm)
 Fett für die Form
 Backpapier für die Form
 (digitales) Küchenthermometer
 Sahnesyphon

Zubereitung

1. Den inneren Rand einer Springform (Ø 22 cm) fetten und den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Quark-Öl-Teig** Mehl, Nüsse, Rohrzucker, Backpulver, Natron, 1/3 TL Salz und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei mischen.
3. Quark, Mandelmilch, Rapskernöl und Apfelessig in einem Messbecher mit dem Schneebesen verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Silikonschaber kurz zu einem relativ dicken Rührteig verrühren. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
4. Zwetschgen abbrausen, trocknen, halbieren, entkernen, Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
5. Zwetschgen mit Mandelblättchen und etwas Zucker bestreuen und den Zwetschgen-Nuss-Kuchen im Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 50 Minuten backen.
6. Zwetschgen-Nuss-Kuchen herausnehmen und auf einem Gitter 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auf dem Gitter abkühlen lassen.

7. **Inzwischen für die Vanillesoße** Sahne, Milch, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eigelbe in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Silikonschaber zur Rose abziehen (siehe Tipp), das heißt auf 83-85 Grad erwärmen. Die Masse soll dabei andicken.

8. Vanillesoße durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und in einer Schüssel mit Eiswasser kaltrühren. Die eine Hälfte der Soße als solche verwenden, die andere Hälfte in einen Sahnesyphon füllen, kühlen und als Schaum verwenden.

9. Zwetschgen-Nuss-Kuchen in 12 Stücke schneiden und mit Vanillesoße und Vanilleschaum anrichten.

Lucias Tipp: Etwas schneller geht es, wenn Sie zunächst die Sahne, Zucker, Vanillezucker und Salz in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und mit der (kalten) Milch in die Schüssel über dem Wasserbad geben. Dann erst die Eigelbe zugeben und wie beschrieben zur Rose abziehen. Die Masse ist fertig, wenn man auf den aus der Masse gezogenen Schaber pustet und ein welliges Muster (welches an eine Rose erinnert, daher der Name) entsteht.