Einkorn-Zwetschgenkuchen mit Pudding

Zutaten

Kuchenmasse für Backblech 24cm Ø

150g	Butter
120g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitronenschalen Abrieb
3	Eier
150g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“

Belag

400g	Zwetschgen, entsteint, geviertelt
250ml	Milch
150ml	Sahne
12g	Stärkemehl
1	Ei
30g	Zucker
½	Vanilleschote, Mark

Zubereitung

- Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln (oder auftauen lassen, wenn du welche aus dem Gefrierschrank verwendest)
- **50 ml** kalte Milch mit der Stärke, dem Ei und Vanillezucker verquirlen

- restliche Milch und Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen
- Stärke-Ei-Mischung unter ständigem Rühren in die kochende Milch-Sahne geben und so lange kochen bis die Masse zu einem Pudding abbindet
- etwas abkühlen lassen
- In der Zwischenzeit die Butter schaumig rühren
- Zucker, Salz und Zitronenschalenabrieb zugeben und unterrühren
- Eier nach und nach zugeben, bis die Buttermasse mit den Eiern verbunden ist
- Mehl zugeben und gut vermischen
- Ein rundes Backblech **(24 cm ø)** mit Backpapier auslegen und die Kuchenmasse einfüllen
- Ofen auf **200°C** vorheizen
- Den Pudding mit den Zwetschgen mischen und auf dem Teig verteilen
- das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und **40 - 45 Minuten** goldgelb backen
- Nach dem Backen den Kuchen im Backblech vollständig auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig ausformen
- vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben

Einen schönen Glanz bekommt der Kuchen, wenn er mit etwas heißer Aprikosenmarmelade oder Gelee bestrichen wird