

Zwetschgen-Urkorn-Käsekuchen

Zutaten (ca. 24x30cm Form)

Boden und Streusel

175g	Urkornmischung „Flocken“
300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
125g	Zucker
100g	Haselnüsse oder Walnüsse, gehackt
1 TL	Weinsteinbackpulver
250g	Butter, in Stücke

Belag

750g	Zwetschgen oder Pflaumen
600g	Frischkäse
100ml	Sahne
2	Eier
2 EL	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
½	Zitrone, Saft und Schalenabrieb
1 TL	Zimt (optional)



Zubereitung

Boden und Streusel

- Flockenmischung, Mehl, Zucker, Nüsse, Backpulver und Butter in kleinen Stückchen in eine Knetschüssel geben und von Hand zu einem krümeligen Teig verarbeiten
- etwas mehr als die Hälfte der Krümel in die gefettete Form geben und zu einem Kuchenboden festdrücken
- Ofen auf 175 Grad O/U aufheizen
- Den Kuchenboden für ca. 15 Minuten "blind" backen und anschließend auskühlen lassen

Streusel

- in die übrigen Streusel nach Belieben Zimt zugeben, unterkneten und kalt stellen

Belag

- Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren
- den Frischkäse, Zucker, Zitronenschale, Eier, Sahne und 2 EL Einkorn Vollkornmehl zugeben und homogen verrühren
- Die Masse auf dem ausgekühlten Boden verstreichen
- Zwetschgenhälften gleichmäßig darauf verteilen
- Streusel aus der Kühlung holen und auf den Zwetschgen krümelig verteilen
- Im Backofen 40-50 Minuten bei 175 Grad O/U backen
- vollständig auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren
- ca. 30 Minuten vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
- Mit Puderzucker bestäuben und genießen