

Zwetschgen-Lupinenkuchen mit Crumbles

Von Viktoria Voß aus Rinkerode

Viktoria Voß liebt es zu backen – besonders mit Früchten frisch vom Baum. Eine weitere Besonderheit: in ihren Rezepten steckt häufig Mehl und Schrot von Lupinen. Spezielle Lupinen, die die Familie seit einigen Jahren auf ihrem Bauernhof selbst anbaut und verarbeitet. Diese Zutat sorgt nicht nur für wertvolle Nährstoffe, sondern auch für einen besonderen Geschmack. Bestes Beispiel: ihr Zwetschgen-Lupinenkuchen.

Zutaten

Für den Teig:

300 g Weizenmehl Typ 405 (alternativ Dinkelmehl)
100 g Lupinenmehl
200 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Pck. Mandelstifte
1,5 – 2 kg Zwetschgen

Für die Crumbles:

100 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 Pck. Vanillezucker
150 g Weizenmehl
50 g kernige Haferflocken
50 g Lupinenschrot
50 ml heißes Wasser

Zubereitung:

Weizen- und Lupinenmehl zusammen in eine Schüssel geben, gefolgt von Butter, Zucker, Eier, Backpulver und Zimt und zu einem Mürbeteig verrühren. Das Ergebnis anschließend noch einmal zusammenkneten, zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Danach wird der Teig auf einem Backblech ausgerollt, bei Bedarf noch mit etwas Paniermehl bestreuen (damit das Obst nicht durchweicht) und anschließend mit aufgeschnittenen Zwetschgen dachziegelartig belegen.

Für die Crumbles werden alle Zutaten mit dem Knethaken, dann mit der Hand zu einem bröseligen Teig verarbeitet. Diese Crumbels werden nun auf dem Kuchen verteilt und anschließend mit Mandelstiften bestreut.

Jetzt in den Ofen geben und bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!