

Winterpflaumenkuchen

von Andreas Löbbers aus Drensteinfurt und Elke Giese aus Südlohn

Zutaten für den Boden:

160 g weiche Butter
3 Eier
150 g Zucker
250 g Mehl
80 ml Milch
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
100 g Gewürz-Spekulatius
200 g Pumpernickel
1 EL Puderzucker
Zimt

Zutaten für den Belag:

500 – 600 g Pflaumenkompott aus dem Glas, selbst eingekocht oder aus dem Supermarkt, dabei den Saft auffangen, benötigt werden insgesamt 300 ml Pflaumensaft
400 g Pflaumenmus

Zutaten für die Quark-Schmand-Creme:

300 g Quark
400 g Schmand
7 Blatt rote Gelatine
400 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
etwas Puderzucker
außerdem für die Deko 50 g geriebene Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Für den Boden zunächst Spekulatius sehr fein zerbröseln oder mit der Maschine fein mahlen. Außerdem Pumpernickel mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. Das Brot in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) rösten, bis es leise zu rascheln beginnt. Dann hat das Brot einen großen Teil seiner Feuchtigkeit verloren. Die gerösteten Pumpernickelwürfel mit Puderzucker und etwas Zimt bestäuben. Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Zitronenabrieb dazu sowie nach und nach das Eigelb. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unter den Teig rühren. Die Milch dazu gießen. Außerdem etwa $\frac{3}{4}$ der gerösteten Pumpernickelbrösel unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

Eine Springform (26 cm) an den Rändern und am Boden mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und die Oberfläche mit etwa $\frac{3}{4}$ der Spekulatiusbrösel bestreuen.

Die Brösel dienen als „Saftbremse“, denn obendrauf kommen gleich noch Pflaumen, die den Teig darunter nicht zu feucht machen sollen.

Die Pflaumen aus dem Kompott dafür zunächst gut abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen (insgesamt benötigen Sie 300 ml Pflaumensaft). Wenn Sie Pflaumenkompott aus dem Supermarkt verwenden, können Sie den Saft durch verschiedene Aromen weihnachtlich würzen, etwa mit Zimt, Lebkuchengewürz, etwas Orangensaft, -schale oder -aroma, ganz nach Ihrem Geschmack.

Die gut abgetropften Pflaumenstücke nun auf die Spekulatiusbrösel legen. Damit die gesamte Teigoberfläche bedecken. Nun den mit den Früchten belegten Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 40 bis 45 Minuten backen. Zur Sicherheit eine Garprobe mit einem dünnen Holzstab machen.

50 ml des Pflaumensafts mit 200 g Pflaumenmus verrühren und im Topf erhitzen. Diese Mischung mit einem Pinsel auf den noch warmen Kuchen streichen. So behalten die Pflaumen ihre Saftigkeit.

Während der Teig auskühlt, geht es mit der Creme weiter. Dafür Quark, Schmand und 125 ml Pflaumensaft verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den übrigen 125 ml Pflaumensaft in einem Topf erhitzen und auflösen. Die warme Gelatinemischung zunächst zügig mit etwas von der Quark-Mischung verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Dann diese Masse zur übrigen Quark-Schmand-Mischung geben und glatt rühren. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Gut die Hälfte davon unter die Quarkmasse heben.

Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring spannen. Die Quarkmasse darauf geben und den Kuchen mindestens vier Stunden kühlstellen, besser über Nacht, damit die Masse fest wird. Mit der restlichen Sahne kleine Tuffs auf den Rand der Torte spritzen. Diese Tuffs mit dem restlichen Pflaumenmus verzieren. Die Oberfläche der Torte außerdem mit den restlichen Pumpernickel- und Spekulatiusbröseln bestreuen sowie mit der geraspelten Schokolade.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!