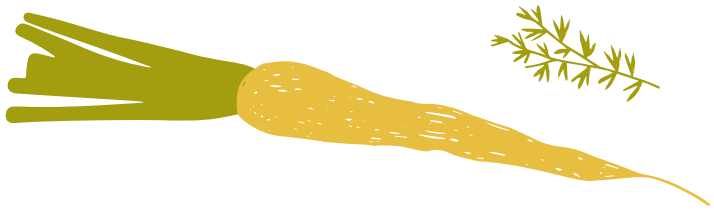

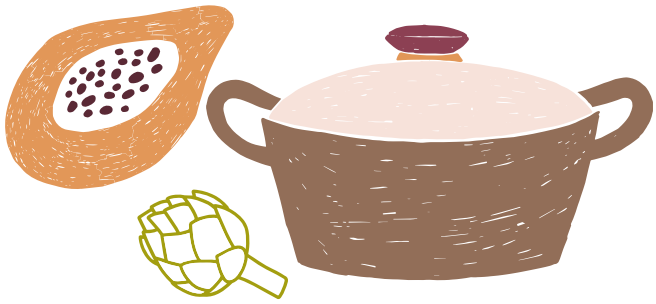

Mirabellenkuchen

Zubereitung:

Butter mit dem Ei und den beiden Zuckervarianten schaumig rühren. Den Vanillezucker dazugegeben und das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf den Teig sieben und verrühren. Zum Schluss die gemahlenen Nüsse und Zimt dazugeben. Alles gut verrühren. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.

Währenddessen eine Springform einfetten und leicht bemehlen. Dann 3/4 des Teiges mit den Fingern in die Springform drücken, sodass ein kleiner Rand entsteht. Etwa ein Viertel des Teiges aufheben. Die Mirabellen sehr eng und fächerförmig auf den Teig legen. Den restlichen Teig als Streusel auf den Mirabellen verteilen.

Den Kuchen etwa 45-55 Min. (je nach Herd) backen und anschließend noch 10 min im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Tipp:
Wer keine Nüsse mag, kann diese auch weglassen und durch weitere 100 g Mehl ersetzen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Mirabellen, entsteint und halbiert
- 200 g Butter
- 1 m.-große Ei
- 200 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100 g Mandeln, oder Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Zucker
- 75 g Zucker, braun
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL, gestr. Zimtpulver

Gesamtdauer: ca. 1 h 25 min

Kuwu von chefkoch.de