

Pflaumen-Orangen Kuchen mit Fenchelsamen



© Foto: Daphnis & Chloe

**Zubereitungszeit ca. 90 min.
Für 4-6 Personen**

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

25 cm lange Cakeform
175 g weiche Butter
175 g Zucker
3 Eier, Zimmertemperatur
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2-3 El Orangenmarmelade mit Stücken
1/2 Tl frisch gemahlene Fenchelsamen
250 g getrocknete Pflaumen, weich

ZUTATEN FÜR DEN SIRUP:

1-2 El Orangenmarmelade mit Stücken
2 El Brandy
1/2 Tl frisch gemahlene Fenchelsamen

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 170° C vorheizen. Die Cakeform mit Backpapier auskleiden. Die Butter und den Zucker zu einer lockeren Masse schlagen. Nun die Eier hinzufügen und darauf achten, dass jedes Ei sorgfältig und ganz in der Masse verquirlt ist.

Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach in die Butter-Zucker-Ei Mischung geben, den gemahlene Fenchel hinzufügen und alles sanft miteinander vermengen. Kurz bevor eine homogene Masse entsteht, die Marmelade unterheben (die Marmelade vor dem Unterheben mit einer Gabel aufschlagen, so wird sie cremiger und lässt sich leichter verarbeiten).

Die Pflaumen hacken und auf dem Boden der Cakeform platzieren. Teigmasse darauf verteilen und mit einer Palette zu einer glatten Oberfläche verstreichen.

Kuchen für 45-50 Minuten im Ofen backen. Mit einer Stricknadel testen ob er fertig ist (wenn kein Teig an der Nadel haften bleibt ist der Kuchen durch).

Während der Kuchen im Ofen ist, den Brandy, die Marmelade und die gemahlene Fenchelsamen in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und zur Seite stellen.

Wenn der Kuchen fertig ist, auf der Oberfläche mit einer Gabel oder Stricknadel einstechen und die Brandy-Marmeladen-Fenchel Mischung gleichmässig darüber verteilen.

Den Kuchen für mindestens 10 Minuten in der Form auskühlen lassen bevor er heraus genommen werden kann um ihn dann ganz auskühlen zu lassen.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !