

für 4 Personen

Teig:

350 g UrDinkel-Halbweissmehl
2 EL Zucker
1 TL Salz
15 g Hefe, zerbröckelt
ca. 2 dl Wasser
30 g Butter, flüssig

Belag:

200 g Ricotta oder Quark
1 TL Vanillezucker
2 EL Zucker
500 g Pflaumen, halbiert, in Spalten geschnitten
80 g Marzipan, klein gewürfelt
2 EL Zucker



Puderzucker zum Bestäuben

1 Teig: Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe mit dem Wasser anrühren, mit der Butter beifügen, kurz zu einem Teig kneten und zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig halbieren, je zu einer Rondelle von ca. 25 cm Durchmesser auswallen, nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen.

3 Belag: Ricotta mit Vanillezucker und Zucker verrühren, auf den Teigrondellen verstreichen, dabei rundum 1-2 cm Rand frei lassen. Pflaumenspalten, Marzipan und Zucker darüber verteilen.

Backen: 15-20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt geniessen.

Quelle: IG Dinkel