Mediterraner Hefekuchen mit saisonalem Obst, Mandelstreuseln & Pinienkernen

Seid ihr auch so urlaubsreif wie ich? Die letzten Wochen waren bei mir wirklich grenzwertig und ich kann es kaum erwarten, zwei Wochen auszuspannen. Naschkater und ich wollen nach Italien und das Piemont erkunden, das trotz zahlreicher Italienreisen noch ein blinder Fleck auf meiner Reisekarte ist. Danach lockt das ligurische Meer mit Strand und süßem Nichtstun.

Ganz passend zu meinen Reiseplänen gibt es dieses Wochenende einen mediterranen Hefekuchen mit saisonalen Früchten. Eine Buchvorstellung, die euch in die Toskana entführt, habe ich für kommende Woche auch noch im Gepäck.
Und falls ihr Insidertipps für das Piemont oder die ligurische

Küste habt, freue ich mich über eine Nachricht oder einen Kommentar!

Für 1 Blech:

TEIG:

250–260 ml Mandeldrink, lauwarm

1 Tütchen Trockenhefe
80 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Olivenöl
STREUSEL:
70 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker
60 g Margarine
BELAG:
250 g Zwetschgenkompott *
2 Pfirsiche, in dünne Spalten geschnitten
2 Handvoll kleine, helle Trauben
1 Handvoll Blaubeeren
50 g Pinienkerne

* *Selbst gekocht aus Zwetschgen-Überschuss: Obst entkernen, grob klein schneiden und mit etwas Zucker köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind.*

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen, eine Mulde in die Mitte drücken und dann 250 ml Mandeldrink und das Öl hineingeben. Alles verrühren und bei Bedarf den übrigen Mandeldrink zufügen. Sobald alles zusammenhält, den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist. Die Masse kühl stellen.
Das Obst putzen und vorbereiten.
Wenn der Teig aufgegangen ist, den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
Den Teig auf dem Blech gleichmäßig flach drücken, mit dem Kompott bestreichen und mit dem Obst belegen. Dann die Streuselmasse mit den Händen darüber bröseln. Zum Schluss die Pinienkerne über den Kuchen streuen und dann im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis Teig, Streusel und Pinienkerne goldbraun

sind. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Natürlich könnt ihr für diesen Kuchen alle saisonalen Früchte

nehmen, die ihr mögt und zur Hand habt. Ich habe hier nur gerettetes Obst von Foodsharing-Abholungen verwendet.
Wenn ihr kein Fan von Olivenöl im Teig seid, könnt ihr auch Butter oder Margarine nehmen.

Ich wünsche euch ein feines Wochenende!
Eure Judith