

## Zwetschgen-Kuchen

Für den Boden:

150 g Dinkelvollkornmehl  
40 g Olivenöl  
½ TL Steinsalz  
~½ dl heisses Wasser

Zutaten zu einem Teig verrühren, in eine Form von ca. 30 cm Ø geben und mit einem Esslöffel in der Form ausstreichen.

Für den Belag:

150 g Haselnüsse  
50 g Mandeln  
90 g Datteln  
100 g Kokosraspel  
¾ TL Steinsalz  
2 TL Zimtpulver  
~ ½ dl Wasser

Haselnüsse und Mandeln mit den Datteln mixen, dann in eine Schüssel geben und die Kokosraspel, das Zimtpulver, das Steinsalz und das Wasser dazu mischen und zu einer Masse verrühren. Von dieser Masse ca. 1/3 auf dem Kuchenteig verteilen.

~ 700 g Zwetschgen, halbiert

Kuchen mit den Zwetschgen belegen und die restliche Masse darüber verteilen, glattstreichen und dann mit Umluft ca. 40 Minuten backen. Die ersten 5 - 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.