Pflaumenkuchen mit Baiserhaube

Der Pflaumenkuchen mit Baiserhaube ist ein wunderbares Obstkuchen-Rezept zur Zwetschkenzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

für das Baiser

3 Stk.	Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
150 g	Zucker

für den Teig

3 Stk.	Eigelb
125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
150 g	Mehl
75 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
40 g	Kokosraspeln
50 ml	Schlagobers
500 g	Zwetschken

Zubereitung

1. Für den **Pflaumenkuchen mit Baiserhaube** die Eier trennen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe und ein Ei zur Masse geben und verrühren. Jetzt das Salz, Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kokosraspeln und Schlagobers zugeben und gut zu einem Teig verrühren.

2. Den Teig in eine eingefettete Form ca. 26 cm geben und verstreichen.

3. Die Pflaumen oder Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Nun die Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 30-35 Minuten backen.

5. Zirka 10 Minuten vor Backende das Baiser zubereiten. Dazu das Eiweiß mit Zitronensaft und Zucker in eine Schüssel geben und zu Baiser schlagen.

6. Den Kuchen vom Ofen nehmen, Baisermasse locker auf dem Kuchen verteilen und für weitere 10 Minuten im Backofen backen. Darauf achten, dass die Baiserhaube hell bleibt.

Tipp