Zwetschken-Schaum-Kuchen

Den Zwetschken-Schaum-Kuchen werden Zwetschken-Liebhaber mit Genuss verschlingen. Ein süß-fruchtiges Rezept für den späten Sommer oder frühen Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

700 g	Zwetschken
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei
3 Stk.	Eigelbe
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
25 g	Vanillepuddingpulver
2 TL	Backpulver
50 ml	Schlagobers

Für den Schaum

3 Stk.	Eiweiße
1 TL	Frischen Zitronensaft
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Zwetschken-Schaum-Kuchen** zuerst die Zwetschken waschen, halbieren und die Steine/Kerne entnehmen. Kurz vor dem Backen den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

3. Nun das Ei und die Eigelbe nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, die Speisestärke, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver miteinander vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Dann alles zusammen mit dem Schlagobers nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Den Teig anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm) geben und glatt streichen.

6. Danach den Teig gleichmäßig mit den Zwetschken belegen (leicht andrücken). Der Kuchen sollte nun im Ofen vorerst ca. 45 Minuten backen.

7. Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen.

8. Dann während des Schlagens langsam den Zucker dabei einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt und steife Spitzen zieht (ca. 3-4 Minuten).

9. Jetzt den Kuchen aus dem Ofen holen, den Eiweiß-Schaum zügig auf dem Kuchen verteilen (dabei einen kleinen Abstand zum Rand von ca. 1-2 cm frei lassen) und im Ofen, bei gleicher Temperatur weitere ca. 8-10 Minuten fertig backen.

10. Letztendlich den Kuchen kurz abkühlen lassen, den Formring vom Kuchen lösen und entfernen. Den Kuchen nun bis zum Anschnitt komplett auskühlen lassen.

Tipp

Den Zwetschken-Schaum-Kuchen kann man vor dem zweiten Backvorgang zusätzlich mit ein paar Mandelblättchen bestreuen.