Mirabellenkuchen mit Guss

Zutaten für 1 Springform:



Mürbeteig:
150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Ei
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
80 g Butter oder Margarine

Belag:
750 g Mirabellen

Guss:
2 Eiweiß
50 g Zucker
3 Esslöffel gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlrand verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen, und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
Eine Springform fetten.
Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Die

Mirabellen waschen, entkernen und auf den Mürbeteigboden legen.
Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und die Mandeln unterheben. Die Masse über die Mirabellen verteilen. Den Backofen auf 175°C vorheizen und den Kuchen etwa 40-50 Minuten backen.
Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Sabine Schmid zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.