Pflaumen-Grieß-Kuchen

Für 1 rundes Blech (Durchmesser 30 cm):



Mürbeteig:
250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Prise Salz
70 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Ei
1 Esslöffel kaltes Wasser
1 Esslöffel Rum
125 g Butter

Grießmasse:
7 Eigelb
2 Esslöffel Wasser
280 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
200 g Grieß
1 Teelöffel Backpulver
125 ml Sahne
7 Eiweiß

Belag:
100 g Pflaumenmus
250 g Pflaumen

Zubereitung:
Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver vermischen und

auf eine Arbeitsplatte sieben. Das Salz und den Zucker sowie die abgeriebene Zitronenschale darüber streuen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei hinein geben, das Wasser und den Rum dazugeben und die Butter in
Flöckchen an den Rand setzen. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30-45 Minuten ruhen lassen. Anschließend durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf eine gefettete, rundes Blech (z.B. ein Pizzablech bis 30 cm Durchmesser) auslegen.
Für die Grießmasse das Eigelb mit dem Wasser sehr schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und die Zitronenschale und den mit Backpulver vermischten Grieß sowie die Sahne einrühren.
Das Eiweiß in einer anderen Schüssel zu steifem Schnee schlagen und unter die Grießmasse heben.
Den Mürbteigboden mit dem Pflaumenmus bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm Breite frei lassen. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und auf das Pflaumenmus legen. Die Grießmasse vom Rand aus auf den Pflaumen verteilen.
Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech erkalten lassen.
Nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:
Der Kuchen auf diesen Fotos wurde in einer Springform gebacken.

Diese Fotos hat uns freundlicherweise Gabi Schlicht zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.