

Pflaumenkuchen mit Eierguss

© Meiko Schmidt für Lecker-backen.de

Zutaten für 1 Springform:



Boden:

100 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
100 g Zucker
2 Eier
50 g Stärke
150 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Belag:

500 g entsteinte Zwetschgen oder Pflaumen

Eierguss:

2 Eiweiß
2 Esslöffel kaltes Wasser
100 g Zucker
2 Eigelb
40 g Stärke
40 g Mehl
1/2 gestrichener Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Boden das Fett schaumig rühren und die Zitronenschale

dazugeben. Abwechselnd Zucker Eier und das Gemisch aus Stärke, Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben und glatt streichen. Die Zwetschgen oder Pflaumen darauf verteilen und alles im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C etwa 30 Minuten vorbacken.

Für den Eierguss Eiweiß und Wasser sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz darunter schlagen. Eigelb darunter ziehen. Stärke, Mehl, Backpulver und Zimt vermischen, darüber geben und leicht unterheben.

Auf den vorgebackenen Kuchen geben und etwa 15 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Meiko Schmidt zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.