



Pflaumenkuchen mit Baiser

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Pflaumen	600 g
Butter	150 g
Zucker	300 g
Salz	
Vanillinzucker	20 g
Zimt	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	175 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. In einer Schüssel weiche Butter, 150 g Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zimt mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig rühren. Eier trennen, Eigelb nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
2. Springform mit Butter fetten, Teig in die Form geben und glatt streichen. Mit den Pflaumen belegen. Kuchen im Ofen ca. 30 Min. backen.
3. In einem hohen Gefäß Eiweiß und Salz mithilfe des Handrührers steif schlagen. Übrigen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt.
4. Baiser wolkig über den Kuchen streichen und weitere ca. 20–25 Min. backen, bis der Baiser gebräunt ist.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen, portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g