




# 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 200 °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 und Teig in die Form gießen. Glatt streichen und mit den Pflaumen belegen. Kuchen im Ofen ca. 40 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, Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und den Kuchen 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

---