



# 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      |