

Victoria Sponge mit Pflaumen-Sahne

Zeit gesamt
55min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Salz	
Zucker	300 g
Weizenmehl, Type 405	120 g
Speisestärke	120 g
Backpulver	1 TL
Pflaumen	400 g
Pflaumenmus	125 g
Schlagsahne	400 g
Vanille Zucker	40 g
Puderzucker	1 EL
Zimt	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen, nach und nach Salz und Zucker einrieseln lassen.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Mehl, Stärke und Backpulver cremig rühren und unter den Eischnee heben. Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. In einem hohen Gefäß Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Puderzucker und Zimt vermischen. Biskuitteig auskühlen lassen, Backpapier abziehen und den Teig in der Mitte durchschneiden, sodass 2 Rechtecke entstehen.
4. Biskuitteig erst mit Pflaumenmus und dann mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Pflaumenwürfel darauf verteilen und übrige Sahne glatt auf den Pflaumen verstreichen. Biskuitteig damit bedecken. Victoria Sponge mit Pflaumen-Sahne mit Zimt-Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	934 kcal
Kohlenhydrate	168 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g