




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
Vanillinzucker	40 g
Puderzucker	1 EL
Zimt	0.5 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Backpapier,
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