

Baiser - Pflaumen - Kuchen

Zutaten Teig:

230 g Mehl
100 g Zucker
120 g weiche Butter
1 Ei (Größe L)
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Belag:

800 g Pflaumen
300 g Zucker
125 g gemahlene Walnüsse
7 Eiweiß
50 g gehackte Walnüsse
60 g Grieß



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 60 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Für den Belag die Pflaumen entsteinen und vierteln.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Grieß und gemahlene Nüsse unterheben.
- Gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Halbe Eischneemenge aufstreichen.
- Pflaumen auf die Eischneesicht legen.
- Den restlichen Eischnee darauf verteilen.
- Die gehackten Nüsse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 45 - 50 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen.