

# Pflaumenkuchen mit Kokoshaube

## Zutaten Teig:

1 Päckchen Trockenbackhefe  
270 g Mehl  
40 g Butter  
45 g Zucker  
125 ml Milch  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

## Zutaten Belag:

600 g Pflaumen  
4 Eier  
150 g Sahne  
125 g Kokosraspeln  
80 g Zucker  
1 EL Speisestärke

## Zubereitung:

- Für den Teig Hefe, Mehl, Zucker und Salz vermischen.
- Ei, Eigelb, zerlassene Butter und lauwarme Milch unterkneten.
- Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Hefeteig zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Die Pflaumen entsteinen und in Viertel schneiden.
- Sahne steif schlagen.
- Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.
- Speisestärke und Kokosraspeln unterrühren.
- Die Sahne und den Eischnee unterheben.
- Den aufgegangenen Teig ausrollen.
- Teig in eine gefettete Springform legen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.

- Pflaumen auf dem Teig verteilen.
- Kokosmasse über die Pflaumen streichen.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Den abgekühlten Kuchen mit Kokosraspeln garnieren.