

# Pflaumenkuchen mit Baiser

## Zutaten Teig:

350 g Mehl  
250 g Butter  
150 g Zucker  
50 g gemahlene Nüsse  
1 Ei

## Zutaten Belag:

1,5 kg Pflaumen  
500 ml Milch  
100 g Zucker  
60 g Mehl  
100 g Marzipan – Rohmasse  
1 Vanilleschote  
5 Eigelb  
1 TL Zitronensaft  
2 EL Zwetschgenwasser

## Zutaten Baiser:

5 Eiweiß  
250 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
Puderzucker

## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem Teig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.
- Für den Belag die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen.
- Zucker, Mehl und Eigelb verrühren.
- Heiße Milch zugeben und gut vermischen.
- Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen lassen.
- Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen.

- Marzipan mit Zitronensaft und Zwetschgenwasser pürieren.
- Milchcreme und Marzipan verrühren.
- Creme abkühlen lassen.
- Pflaumen halbieren.
- Teig auf einem gefetteten Backblech auslegen.
- Creme auf dem Teig verstreichen.
- Pflaumen in die Creme schichten.
- Bei 200° C etwa 35 – 40 Minuten backen.
- Backblech herausnehmen und den Kuchen abkühlen lassen.
- Temperatur auf 250° C erhöhen. (Nein, nicht die Heizung, die Backofentemperatur!!!)
- Für die Baiserhaube kaltes Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker und den Zitronensaft zugeben.
- Sehr steifen Eischnee auf die Pflaumen streichen.
- Mit dem Puderzucker überstreuen.
- Kuchen kurz in den Ofen schieben, bis die Baisermasse goldgelb ist.