



Zwetschgen-Kuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

1 kg Zwetschen
80 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Milch
Fett und Mehl für die Form



Zubereitung:

Zwetschen waschen, halbieren, entsteinen. Fett, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. 2 Eier trennen. 1 Ei und 2 Eigelb nacheinander unter die Fettcreme rühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch kurz unterrühren. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl austäuben. Teig hineingeben und glatt streichen.

Zwetschenhälften dachziegelartig in den Teig stecken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kurz vorm Anrichten Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker nach und nach darunter schlagen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Baisermasse leicht wellig auf dem Kuchen verstreichen. Unter dem heißen Grill des Backofens ca. 2 Minuten überbacken.