

# Mirabellen - Kuchen mit Guß

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

---

150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
80	Gramm	Butter oder Margarine

## ZUTATEN FÜR DEN BELAG

---

750	Gramm	Mirabellen
-----	-------	------------

## ZUTATEN FÜR DEN GUSS

---

2		Eiweiß
50	Gramm	Zucker
3	Essl.	Gehobelte Mandeln

### Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Arbeitsfläche sieben, und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen, und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform fetten.

Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Die Mirabellen waschen, entkernen und auf den Mürbeteigboden legen.

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und die Mandeln unterheben. Die Masse über die Mirabellen verteilen. Den Backofen auf 175°C vorheizen und den Kuchen etwa 40 - 50 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.