

## Pflaumen - Kuchen mit Mandel - Guß

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### MÜRBETEIGBODEN

---

300	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Ei
200	Gramm	Butter
		Fett fürs Backblech

### FÜLLUNG

---

1	kg	Pflaumen
6		Eier (getrennt)
75	Gramm	Zucker
1	Prise	Vanillezucker
1	Prise	Salz
		Abgeriebene Schale einer Zitrone
120	Gramm	Gemahlene Mandeln
20	Gramm	Speisestärke
		Gut 2 El Aprikosenkonfitüre

### Anleitung:

1. Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben, Butter als Flöckchen darüber verteilen und alles verkneten. Teigkloß zugedeckt etwa 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Unterdessen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
3. Ein Backblech einfetten. Den Elektroofen auf 200° vorheizen.
4. Den Mürbteigboden auf das gefettete Backblech rollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen, 20 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3). Dann aus dem Ofen nehmen. Temperatur auf 175° herunter schalten.
5. Inzwischen den Mandelguß vorbereiten: Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz schaumig rühren. Eigelb und Zitronenschale dazurühren. Eischnee auf die Creme setzen, Mandeln und Speisestärke darüberstreuen und unterheben. Etwa 35 Minuten auf unterster Schiene backen (Gas: Stufe 2).
6. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und nach dem Backen sofort auf die Pflaumen pinseln.