

Zwetschkenkuchen - mit Reis

Kategorien: Kuchen, Früchte, Obst

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Mehl
175	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
1		Ei(er)
300	ml	Milch
80	Gramm	Reis (Langkornreis)
500	Gramm	Pflaumen (Zwetschken)
3		Ei(er)
75	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Sauerrahm
2	Essl.	Pinienkerne
		Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker und ein Ei rasch verkneten. Teig zugedeckt 60 Min. kalt stellen. Die Milch aufkochen, den Langkornreis einstreuen und unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze ca.30 Min. quellen lassen. Die Zwetschken entstielen und entsteinen. Eier trennen. Eigelbe, Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Abgekühlten Reismasse, Sauerrahm unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Springformboden mit Backpapier auslegen, Mürbteig ausrollen, in die Form geben, dabei einen 2-3 cm hohen Rand ziehen.

Zwetschken in die Form geben. Reismasse darauf geben. Oberfläche mit Pinienkerne bestreuen. Im vorgeheiztem Backrohr 180°C ca.45 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen.