

## Eierlikör-Pflaumentorte

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Alufolie

### All-in-Teig:

75 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
150 g Puderzucker  
10 g Dr. Oetker Kakao  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
150 ml Eierlikör  
3 Eier (Größe M)



### Crunch-Boden:

40 g Butter  
2 EL Honig  
30 g Zucker  
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt  
100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

### Außerdem:

500 g Pflaumen  
50 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Garant Cremepudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
400 ml Milch

### Eierlikör-Sahne:

600 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
40 g Zucker  
60 ml Eierlikör

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin, Gustin, Puderzucker und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

**3.** Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Die gesäuberte Springform fetten und mit Backpapier belegen. Form auf ein großes Stück Alufolie stellen und die Folie eng an die Form drücken, damit die Knuspermasse nicht auslaufen kann.

**4. Crunch-Boden:** Butter, Honig und Zucker in einem Topf erwärmen. Mandeln und Vitalis zugeben, unter Rühren etwas bräunen lassen. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**5.** Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden (einige zum Garnieren zurücklassen). Die Hälfte der Früchte auf dem unteren Biskuitboden verteilen.

**6. Füllung:** Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit** 400 ml Milch, zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf die Pflaumen streichen. Crunch-Boden auflegen und gut andrücken.

**7. Eierlikör-Sahne:** Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Eierlikör unterrühren. 3 Esslöffel zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen. 1/3 der Creme auf den Crunch-Boden streichen, mit übrigen Pflaumen belegen, mit oberem Biskuitboden bedecken. Torte mit restlicher Eierlikör-Sahne einstreichen. Mit Sahnetuffs, Pflaumen und Vitalis garnieren. Die Torte 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 28 g, Kh: 44 g, kJ: 1.944, kcal: 463

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**