





Pflaumenkuchen mit Zimt-Wolken

Ein fruchtiger Pflaumenkuchen mit Zimtbaizer

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Knetteig:

160 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
70 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (der Größe M)

Belag:

800 g Pflaumen oder Zwetschgen
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
200 g Schlagsahne
175 ml Rotwein, z. B. Deinhard
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eigelb (Größe M)

Zimt-Wolken:

3 Eiweiß (Größe M)
125 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Vorbereiten:

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Große Früchte evtl. vierteln. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Boden in der Form auf einem Kuchenrost kurz abkühlen lassen.



③ **Belag:**

pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne, 175 ml Rotwein, 50 g Zucker, Finesse und Eigelb**, zubereiten. Den Pudding auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen und die vorbereiteten Pflaumen/Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben hineinstecken. Den Kuchen nochmals backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

④ **Zimt-Wolken:**

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Zimt unterrühren. Von der Eiweißmasse mit 2 Löffeln "Wolken" formen und auf dem Kuchen verteilen. Mit den Mandeln bestreuen und erneut backen.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Sie können den Teig auch in der Form mit einem Kuchenblech ausrollen und dann einen Rand formen.

