

Zwetschkuchen-Trifle

Leckerer Baiserkuchen mit karamellisierten Pflaumen als Dessert-Spezialität, geschichtet mit Quark-Sahne-Creme und Krokant.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Fett

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

100 g Zucker

Teig:

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

75 ml Milch

125 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

gemahlener Zimt

Karamellierte Zwetschgen:

800 g Zwetschgen

100 g Zucker

gemahlene Gewürznelken

Krokant:

1 TL Butter

50 g Zucker

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Creme:

400 g kalte Schlagsahne

250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

etwa 1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 - 3 EL Zwetschgenwasser

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß und Salz in einem Rührbecher steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

3 Teig:

Ei, Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Milch kurz unterrühren. Mehl mit Backin und Zimt mischen und ebenfalls kurz unterrühren. Teig in die Form geben. Eischnee darauf verteilen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen stellen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen, entfernen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Kuchen in 3-4 cm große Würfel schneiden.

4 Karamellierte Zwetschgen:

Zwetschgen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Zwetschgenstücke und etwas gemahlene Nelken hinzufügen und so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Erkalten lassen.

5 Krokant:

Butter, Zucker und Mandeln in einer beschichteten Pfanne unter Rühren so lange erhitzen, bis alles gebräunt ist. Krokant auf Backpapier erkalten lassen.

6 Creme:

Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zwetschgenwasser verrühren. Sahne unterheben.

7 Kuchenwürfel, Zwetschgen, Creme und Krokant nun beliebig in Gläser einschichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann auch in einer großen Glasschale serviert werden.
- Wenn keine rechteckige Springform vorhanden ist, kann auch eine runde Springform (Ø 26 cm) genommen werden.

