

# Baiser - Pflaumen - Kuchen

## Zutaten Teig:

230 g Mehl  
100 g Zucker  
120 g weiche Butter  
1 Ei (Größe L)  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zutaten Belag:

800 g Pflaumen  
300 g Zucker  
125 g gemahlene Walnüsse  
7 Eiweiß  
50 g gehackte Walnüsse  
60 g Grieß

## Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 60 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Für den Belag die Pflaumen entsteinen und vierteln.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Grieß und gemahlene Nüsse unterheben.
- Gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Halbe Eischneemenge aufstreichen.
- Pflaumen auf die Eischneesicht legen.
- Den restlichen Eischnee darauf verteilen.
- Die gehackten Nüsse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 45 - 50 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen.