

Pflaumenkuchen mit Baiser (laktosefrei)

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
250 g Sojamargarine
150 g Zucker
50 g gemahlene Nüsse
1 Ei

Belag:

1,5 kg Pflaumen
500 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
100 g Zucker
60 g Mehl
100 g Marzipan – Rohmasse
1 Vanilleschote
5 Eigelb
1 TL Zitronensaft
2 EL Zwetschgenwasser

Baiser:

5 Eiweiß
250 g Zucker
1 TL Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem Teig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.
- Für den Belag die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen.
- Zucker, Mehl und Eigelb verrühren.
- Heiße Milch zugeben und gut vermischen.
- Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen lassen.
- Sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen.
- Marzipan mit Zitronensaft und Zwetschgenwasser pürieren.
- Milchcreme und Marzipan verrühren.
- Creme abkühlen lassen.
- Pflaumen halbieren.
- Teig auf einem gefetteten Backblech auslegen.
- Creme auf dem Teig verstreichen.
- Pflaumen in die Creme schichten.
- Bei 200° C etwa 35 – 40 Minuten backen.
- Backblech herausnehmen und den Kuchen abkühlen lassen.
- Temperatur auf 250° C erhöhen. (Nein, nicht die Heizung, die Backofentemperatur!!!)

- Für die Baiserhaube kaltes Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker und den Zitronensaft zugeben.
- Sehr steifen Eischnee auf die Pflaumen streichen.
- Mit dem Puderzucker überstreuen.
- Kuchen kurz in den Ofen schieben, bis die Baisermasse goldgelb ist.