Zwetschgenkuchen mit Meringuage
Zutaten für 8 Personen
Schwierigkeitsgrad: Einfach
Zubereitungszeit: 90 Min
Menu: <u>21.09.2016</u>
Creation: Kurt Kaufmann
Zutaten für 8 Personen:
Teig
100g Butter
100g Zucker
1/2 Vanilinezucker
3 Stk.Eigelb
150g Mehl
050g Kartoffelmehl oder Maizena
1/2 Backpulver
1 Stk.abgeriebene Zitrone
Zubereitung
Weiche Butter schaumigrühren, nach und nach Zucker/Vanillezucker und die abgerieben (gewaschene Bio-Zitrone) beigeben.
Eigelb dazu.
Mehl/Backpulver/Kartoffelmehl vermischen und der Masse beigeben.
In einer mit Pergament belegten und gefetteten Springform füllen.
Weitere Zutaten
600 g Zwetschgen
3 Stk. Eiweiss
100 g Zucker
080g gemahlene Mandeln
Zimt/Staubzucker

1/3

Zwetscha	enkuchen	mit I	Meringuage
_ 11 0 10 0 1 1 9	O::::\ao::o::		110111194490

Zubereitung

2/3

Zwetschgenkuchen mit Meringuage

Zwetschgen halbieren und den Teig damit belegen.

Mit Zimt leicht bestäuben

Eiweissmasse (Meringuage)

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, Zucker beifügen zu einer cremigen Masse rühren, am Schluss die Mandeln dazumischen, die Zwetschgen damit überziehen.

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze (180 $^{\circ}$) 70 bis 75 Minuten backen (Nadelprobe)

3/3