

Zwetschkuchen mit Meringue

Zwetschkuchen mit Meringue

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 90 Min

Menu: [21.09.2016](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 8 Personen:

Teig

100g Butter

100g Zucker

1/2 Vanillezucker

3 Stk.Eigelb

150g Mehl

50g Kartoffelmehl oder Maizena

1/2 Backpulver

1 Stk.abgeriebene Zitrone

Zubereitung

Weiche Butter schaumigrühren, nach und nach Zucker/Vanillezucker und die abgeriebene (gewaschene Bio-Zitrone) begeben.

Eigelb dazu.

Mehl/Backpulver/Kartoffelmehl vermischen und der Masse begeben.

In einer mit Pergament belegten und gefetteten Springform füllen.

Weitere Zutaten

600 g Zwetschen

3 Stk. Eiweiss

100 g Zucker

80g gemahlene Mandeln

Zimt/Staubzucker

Zubereitung

Zwetschkuchen mit Meringue

Zwetschgen halbieren und den Teig damit belegen.

Mit Zimt leicht bestäuben

Eiweissmasse (Meringue)

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 °) 70 bis 75 Minuten backen (Nadelprobe)