Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

Deutsche Pflaume trifft Orient

Vorbereitung:
Die runde Stoneware mit Butaris fetten und zur Seite stellen.
4 bis 6 rote Pflaumen (etwa 800 g)
waschen, halbieren und entsteinen
100 g gehackte Pistazien
40 g Zucker und 2 TL Zimt
miteinander mischen

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Teig:
125 g Butter
1 Ei
3 Eigelb (Eiweiß brauchen wir noch)
70 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz
in den Mixtopf geben und 2min/Stufe 3 schaumig rühren

150 g Mehl
1 Zitrone
die Schale abreiben und die Frucht auspressen
50 g Milch
in den Mixtopf geben und 20 sek/Stufe 4.
Mit dem Spatel runterschieben.
75 g Speisestärke
1/2 P Backpulver
in den Mixtopf geben und 20sek./Stufe 4 verrühren.
Den Teig in die vorbereitete Form geben, die Pflaumen etwas in den Teig drücken, Zimt und Zucker, sowie die gehackten Pistazien auf die Pflaumen geben und 40 bis 45 Minuten backen.

Baiser:
Nach 30 min Eischnee schlagen. Die 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei langsam
150 g Zucker
1 gehäufte TL Kardamom gemahlen
einrieseln lassen, bis die Masse schön glänzt.
Kuchen nach der abgelaufenen Zeit aus dem Ofen holen und das Baiser verteilen, dabei lustige Muster ziehen, wie Berg und Tal, anschließend nochmal 8 bis 12 min bis zur gewünschten Bräune backen, auf ein Auskühlgitter stellen und das Baiser vom Rand lösen.

Pflaumenkuchen wie man ihn kennt und auch wieder nicht 😋.... lass es dir schmecken

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ❤
Deine Petra

Petra Schütz mit Pampered Chef - 55288 Gabsheim
Tel.: 0176 / 4616 9585 - www.fraupetrakocht.de - info@fraupetrakocht.de