



Pflaumen-Meringue-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen/Überbacken: ca. 70 Min.
 Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
 mit Backpapier ausgelegt

150 g Butter, weich

200 g Zucker

¼ TL Salz

4 Eier

150 g Cashew-Nüsse oder
 Mandeln, gemahlen

1 Vanillestängel, längs
 aufgeschnitten, nur
 ausgekratzte Samen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

300 g Pflaumen
 oder Zwetschgen,
 in Schnitzchen

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

60 g Zucker

1 — Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Cashew-Nüsse und Vanillesamen darunterrühren.

2 — Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Pflaumen daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen.

3 — Backen: ca. 65 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 200 Grad erhöhen. Cake etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4 — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee auf dem Cake verteilen.

5 — Überbacken: ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Cake ohne Meringuehaube ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, in Folie eingepackt aufbewahren.

Stück (1/16): 274 kcal, F 14 g, Kh 32 g, E 7 g