

Zwetschkuchen mit Baiser

Der Kuchen ist ein Gedicht zur Zwetschgenzeit und vereint einen zarten Rührteig mit aromatischen Früchten und einer himmlischen Baiser-Schicht! Auch am nächsten Tag schmeckt der Kuchen überaus köstlich und saftig zugleich ☐

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. Maisfrei und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

600g Zwetschgen

165g Butter (ggf. laktosefrei), weich

210g Zucker

5 Eier, Zimmertemperatur

180g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Vanillepuddingpulver

1,5 TL Backpulver

2 EL Wasser ODER Milch (ggf. laktosefrei)

1 TL Zitronensaft

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

2. Butter, 90g Zucker, 2 ganze Eier und 3 Eigelbe in eine Rührschüssel geben mit dem Handrührgerät (Quirle) cremig rühren.

3. Mehl, Vanillepuddingpulver, Backpulver und Wasser zugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

4. Den Teig in eine gefettete Springform einfüllen und glattstreichen.
5. Die Zwetschgen auf dem Rührteig verteilen und gerne leicht in den Teig drücken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 Minuten backen.
7. Einige Minuten vor Ende der Backzeit 120g Zucker, restliche Eiweiße und Zitronensaft sehr (!) steif aufschlagen, sodass eine formstabile Eischneemasse entsteht.
8. Die Eischneemasse auf den Kuchen streichen und weitere 10 – 15 Minuten bei gleicher Temperatur backen.
9. Den fertigen Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen.

Anmerkung: Die Eischneemasse geht beim Backen sehr auf, fällt aber beim Auskühlvorgang etwas in sich zusammen. Trotzdem schmeckt die ausgekühlte Baiser-Schicht herrlich zart und luftig.

Milchfrei – Tipp: Butter durch 150g vegane Margarine ersetzen.

Bild 1: Der Zwetschkuchen vor dem Backen



Weitere Bilder: Der fertige Zwetschkuchen mit Baiser



