



Pflaumen-Mandelkuchen

Glutenfrei, fruchtig, saftig

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Backen | 75 Min
- Fertig in | 90 Min

Einkaufsliste

24-26 cm Springform

Für den Boden:

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 50 g + 1 TL flüssige Butter
- 1 EL Speisestärke
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL Mandelblätter

Für die Füllung:

- 250 g Sahne
- 70 g Zucker
- 400 g Quark
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

Für die Ofenpflaumen

8-10 Pflaumen

- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 100 ml Wasser
- 1 TL Speisestärke

So wird's gemacht

Zunächst den Boden backen. Dieser kann auch schon am Vorabend gebacken werden. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eiweiße in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.

Butter schmelzen. Mandeln, Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen und zu der flüssigen Butter geben, Eigelbe hinzugeben und alles verrühren. Die Masse ist recht zäh.

Zwei bis drei Esslöffel der Eiweißmasse hinzugeben und verrühren. Das restliche Eiweiße vorsichtig unterheben. Springform mit der Butter fetten und die Mandelblätter auf dem Boden und Rand verteilen. Den Teig gleichmäßig verteilen. Zwei Pflaumen in dünne Scheiben schneiden und auf den Boden geben. Nach Belieben mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Boden 30-40 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Derweil die restlichen Pflaumen halbieren. Brauner Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen. Die Pflaumen in eine Ofenform geben. Mit der Zuckermasse bestreuen. Wasser in die Form geben und die Pflaumen 15 Minuten bei 200 °C Umluft backen, einmal wenden, sodass die Schnittseite nach unten zeigt und weitere 10 Minuten backen. Stärke mit etwas Wasser verrühren. In die Ofenform geben und mit dem Saft verrühren. Nochmals ca. 5-10 Minuten backen bis die Flüssigkeit eingedickt ist.

Sahne steif mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt steif schlagen und unter den Quark heben. Vor dem Servieren die Creme auf den Boden geben und die Ofenpflaumen samt Sauce darauf verteilen.