



Zwetschgen - Rahmkuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 1 Std., 15 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

50 g Butter
1 EL Zucker
100 g Mehl
2 EL Wasser
2 Ei(er), getrennt
75 g Zucker
75 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise(n) Salz
2 Becher Sauerrahm
5 Ei(er)
100 g Zucker
1 EL Amaretto
100 g Mehl
50 g Butter, zerlassen
2 Becher Sahne, je 200 g
125 g Mehl
25 g Mandel(n), gemahlene
75 g Butter
75 g Zucker
1 TL Zimt
1 kg Zwetschgen, entsteint
Marmelade, zum Bestreichen

Grad etwa 15 Minuten backen. Dann die Streusel auf den Kuchen geben und weitere 30 - 40 Minuten fertig backen.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 28er Springform ausfetten.

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten. Den Teig ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Etwa 12 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für den Biskuit Eigelb und Zucker weißcremig schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, auf das Mehl geben und alles gut unterheben.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Ränder nicht fetten, sonst steigt der Teig nicht hoch. Teig einfüllen und bei 200°C 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Für den Guss Sauerrahm mit Eiern und Zucker aufschlagen. Dann Mehl, Butter, Amaretto und die Sahne nach und nach unterrühren.

Alle Zutaten für die Streusel verkneten.

Den Mürbeteigboden in die Springform legen und dünn mit Marmelade bestreichen. Dann den Biskuitboden darauflegen. Die Zwetschgen kranzförmig auf den Boden legen. Mit dem Rahmguss übergießen. Bei 190