

Pflaumen-Gries-Kuchen



Zutaten für 26er Springform (12 Stücke):

Mürbeteig:

200 g Mehl
80 g Puderzucker
1 Eigelb
1 EL Milch
1 Pkt. Vanillezucker
1/2 Prise Salz
80 g Butter
1 TL Backpulver

Belag:

500 g Pflaumen
100 g Amarettinis
350 ml Milch
75 g Zucker
75 g Weichweizengrieß
8 g Vanillezucker
2 Prisen Zimt
2 EL Zucker (zum Bestreuen)
2 EL Zimt (zum Bestreuen)
3 Amarettinis

Zubereitung:

Zuerst den Mürbeteig herstellen. Hierzu Mehl mit Backpulver und Puderzucker vermischen. Vanillezucker, Salz, Eigelb sowie die Butter in Flöckchen zur Mehlmischung geben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Während der Kühlzeit den Belag zubereiten. Hierzu die Milch zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und den Grieß einrühren, für ca. 10 min quellen lassen.

Die Pflaumen putzen, halbieren, vom Stein befreien und zur Seite stellen.
Die Amarettinis fein zerbröseln.

Eine gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und hierbei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen. Teig mit einer Gabel einstechen und die zerbröselten Amarettini auf den Mürbeteigboden streuen.

Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb und den Zimt mit einem Mixer unter die bereits abgekühlte Grießmasse rühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse nun auf dem Teig verteilen, die Pflaumen darauf setzen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. Dann mit einem Messer den Backformrand vom Kuchen trennen und diesen auf gleicher Backofenschiene für weitere 30 Minuten in den Backofen geben.

Nach der Backzeit den Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen. Amarettinis zerkrümeln und auf den Kuchen streuen. Zimt und Zucker mischen und ebenfalls auf der Kuchenoberfläche verteilen.

Nährwertangaben: 291 kcal p.P., 68 g KH p.P.