

## Pfannkuchenteig I

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Zwetschge

Kuchen

1/8 l Milch  
50 g Zucker (I)  
100 g Zucker (II)  
175 g Zucker (III)  
4 Eier (Gr.M)  
1 pk Vanillezucker  
150 g Butter  
3 dr Zitronenaroma  
200 g Mehl  
1 ts Backpulver  
1 ts Zimt  
Fett für die form  
100 g Pflaumenmus  
3 Eiweiß  
600 g Pflaumen oder Zwetschgen  
250 g Extra-Gelierzucker (2:1)

\* QUELLE

-kochen & genießen 8/97

-erfasst von Petra Holzapfel

Milch erhitzen. Zucker (I) in einem Topf hellbraun karamelisieren. Milch unterrühren. aufkochen, etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Eier und Vanillezucker verrühren und zufügen. Masse im heißen Wasserbad oder bei schwacher Hitze aufschlagen, bis sie dicklich ist (nicht kochen!). Fett und Zucker (II) cremig rühren. Die restlichen Eier und Zitronenaroma unterrühren. Mit Mehl, Backpulver und Zimt unter die Karamelmasse rühren. Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Durchmesser) füllen. Pflaumenmus daraufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Minuten vorbacken. Eiweiß und Zucker (III) steif schlagen. Auf den Boden streichen und bei gleicher Temperatur ca. 25 Minuten weiterbacken. Abkühlen lassen. Pflaumen putzen und vierteln. Die doppelte Menge des Gelierzuckers abwiegen. Mit Gelierzucker aufkochen. Unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Etwas abkühlen lassen. Auf die Tortenmitte füllen.