Pflaumenwähe

Kuchen » Pflaumen

Zutaten (12 Stück)

» 250g Mehl
» 125g Butter/Margarine
» 160g Zucker
» 1 Ei(er)
» Salz
» 500ml Milch
» 50g Grieß
» 1/4TL gem. Nelken
» 750g Pflaume(n)
» 3 Eiweiß
» 1/2TL Zimt

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 60g Zucker, Ei, Salz verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30min kühlen.

2. Die Milch in einem Topf aufkochen und den Grieß einrieseln lassen. Die gemahlenen Nelken zufügen, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Brei erkalten lassen.

3. Teig ausrollen, eine gefettete Tarteform (Durchmesser ca. 30cm) damit auslegen. Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln.

4. Ofen auf 180°C vorheizen. Eiweiß mit 100g Zucker und Zimt steif schlagen, unter den Grießbrei heben. Die Masse auf den Teig streichen, die Pflaumen darauf verteilen, etwas eindrücken. Im Ofen etwa 35min backen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 280kcal/E6g/F11g/KH39g pro Stück

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 212

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke