



MICHAELA KOLLMEDER
HEILPRAKTIKERIN

Pflaumenkuchen



Foto: Michaela Kollmeder

ZUTATEN

200g helles Mandelmehl
125g kalte Butter
50g Zucker oder 40g Birkenzucker
1 Ei
6 Blätter weiße Gelatine
1kg Pflaumen/Zwetschgen
3 EL Wasser
100g Zucker
2 EL Speisestärke
2 EL Sonnenblumenkerne oder Walnüsse
1/8l Sahne

ZUBEREITUNG

Mit Mandelmehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbeteig herstellen und zugedeckt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig ausrollen und den Boden und den Rand einer Springform (28cm Durchmesser) damit auslegen. Den Teigboden mehrmals einstechen und auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten backen. Den Kuchenboden erkalten lassen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Pflaumen/Zwetschgen waschen, entsteinen und mit dem Wasser und Zucker 5 Minuten kochen. Die Speisestärke kalt anrühren, zu den Pflaumen gießen und aufkochen lassen. Die Sonnenblumenkerne unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine unter die Pflaumenmasse rühren und den Kuchen damit füllen. Die Masse im Kühlschrank erstarren lassen.

Die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit verzieren.