

PFLAUMEN-WÄHE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	200 g	(Vollkorn-) Mehl	Zusammen mit
2	80 g	Butterstückchen	Grob verkneten.
3	125 ml	Kaltes Wasser	Zusammen mit
4	60 g	(Rapatura-) Zucker	Und
5	1 gr Pr	Zimt	Zufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.
6	Den ganzen	Teig	In eine saubere Schüssel legen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen.
7	1	Pieform (ersatzweise eine Springform)	Einfetten und mit Grieß ausstreuen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
8	Eine	Teighälfte	Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf die Größe der halben Pieform ausrichten. Die Teighälfte vorsichtig in die Form legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
9	Ausreichend	Backpapier	Über den Teig legen und Erbsen zum Blindbacken auf das Backpapier geben. Teig auf der unteren Schiene ca. 10-15 Minuten backen.
9	Die zweite	Teighälfte	Ebenfalls ausrollen und in die noch freie Hälfte der Pieform legen.
10	750 g	Pflaumen	Putzen, waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
11	250 ml	Sahne	In eine Schüssel geben.
12	2	Eier	Trennen und beide Eigelbe zu der Sahne geben. Kurz durchrühren. Die Eiweiße in eine Rührschüssel geben.
13	120 g	Honig oder Zucker	Zusammen mit
14	1 Pkch	Vanillinzucker	Und
15	½ TL	Zimt	Zu der Sahne geben und durchrühren. Die vorgebackene Pieform aus dem Backofen nehmen und das Backpapier entfernen. Die Erbsen in eine Schüssel geben. Dann erst:
16	Beide	Eiweiße	Zu sehr steifem Schnee schlagen und den Eischnee auf die Sahnemischung gleiten lassen. Den Eischnee vorsichtig mit einem Handschneebeesen unter die Sahnemischung heben.
17	Alle	Pflaumenstücke	Gleichmäßig auf dem Pieboden verteilen.
18	Die ganze	Sahnemischung	Gleichmäßig über die Früchte gießen und glatt streichen. Auf der unteren Schiene 20-30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch mit gerösteten

			Mandelblättchen bestreuen.
--	--	--	----------------------------