

Pflaumen-Mohnschnitten

ca. 15 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 EL Wasser
5 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
100 g glattes Mehl
2 EL Maisstärke
100 g gemahlener Mohn

Pflaumen-Wein-Füllung:

500 g halbierte, entsteinte Pflaumen
1/8 l Weißwein
2 geh. EL Zucker
1 KL Zimt
2 EL Maisstärke
2 EL Wasser

Belag:

375 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreichen und Aufspritzen:

1/4 l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen und Verzieren:

geriebene Schokolade
Pflaumenspalten

1 Sandmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit Mohn unterheben.

2 Einen Backrahmen (25 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Pflaumen-Wein-Füllung:

Pflaumen mit Wein, Zucker und Zimt zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 5 Min. kochen lassen. Stärke mit Wasser verrühren und unter die kochenden Pflaumen rühren. Nochmals aufkochen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

- ④ Den erkalteten Kuchen 2-mal durchschneiden. Eine Kuchenplatte mit dem Backrahmen umstellen und die noch heiße Pflaumenmasse darauf streichen. Die zweite Kuchenplatte darauflegen, leicht andrücken und kalt stellen.
- ⑤ **Belag:**
Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und auf den erkalteten Kuchen streichen. Die dritte Kuchenplatte daraufgeben, leicht andrücken und den Backrahmen entfernen. Den Kuchen in 2 Schnitten schneiden.
- ⑥ **Zum Bestreichen und Aufspritzen:**
Oberfläche und Rand der Schnitten mit 3/4 des Schlagobers bestreichen. Das übrige Schlagobers in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben und beliebig auf die Schnitten spritzen.
- ⑦ **Zum Bestreuen und Verzieren:**
Den Rand mit Schokolade bestreuen und die Oberfläche mit Pflaumenspalten verzieren. Die Schnitten bis zum Servieren kalt stellen.