

# Zwetschgen-Baiser

Viel Frucht, fluffiger Teig und ein schneeweißes Häubchen - der Zwetschgen-Baiser-Kuchen von SWR4-Backexperte Joachim Habiger ist eine leckere Alternative zum klassischen Blechkuchen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

## Einkaufsliste:

### Für den Boden (Wiener Boden):

3 Eier  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
1/2 Msp. Salz  
1/2 Zitrone (Abrieb)  
100 g Butter  
90 g Mehl  
60 g Weizenstärke

### Für die glasierten Zwetschgen:

100 g brauner Zucker  
500 g feingewürfelte Zwetschgen  
1/4 l neuer Wein  
1 Päckchen Vanillepudding  
etwas Traubensaft

### Für die Baisermasse

3 Eiweiß  
250 g Zucker  
30 g Weizenstärke

### Außerdem

Backform (Durchmesser 26 cm)  
Backpapier  
Puderzucker zum Bestäuben  
Spritzbeutel

**Backzeit: ca. 20 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)**

**Kühlzeit: 1 Stunde**

## Zubereitung

### Der Boden (Wiener Boden)

Die Eier, Eigelb, Salz, Zucker und Zitronenabrieb gut schaumig rühren. Die Butter erwärmen (ca. 40 Grad) und zur Seite stellen. Mehl mit Speisestärke mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Zum Schluss die warme Butter unterziehen, in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform füllen und 20 Minuten bei 180 Grad backen.

*Mein Spezialtipp: Die warme Butter bei einem Wiener Boden immer erst zum Schluss dazugeben, dann gibt es keine lästigen Klümpchen!*

### Für die glasierten Zwetschgen

Den Zucker karamellisieren, die entsteinten und gewürfelten Zwetschgen zugeben und zusammen mit dem neuen Wein weich dünsten.

*Mein Spezialtipp: Beim Karamellisieren den Zucker nach und nach in den Topf geben. Das gibt keine Klumpen und der Karamell wird nicht zu dunkel. Dann die Früchte absieben und die Flüssigkeit auffangen. Den Zwetschgensaft mit Traubensaft auffüllen. Das sollte etwa einen halben Liter ergeben. Zwei Esslöffel dieser Flüssigkeit mit dem Puddingpulver anrühren, den Rest aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver eine Creme herstellen. Danach die gewürfelten weichen Zwetschgen unterheben und sofort auf den gebackenen Kuchenboden streichen. Etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.*

*Mein Spezialtipp: Wenn Sie späte Zwetschgen im November ernten, können Sie noch Zimt oder Lebkuchengewürz zugeben. Dann schmeckt der Kuchen schon nach Advent!*

### Für die Baisermasse

Das Eiweiß mit dem Zucker gut aufschlagen und die Weizenstärke unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen. Den Kuchen in Stücke einteilen und Rosetten auf die einzelnen Stücke aufspritzen. Mit Puderzucker absieben und bei Oberhitze oder unter dem Grill leicht bräunen.

*Mein Spezialtipp: Mit einem Küchenbunsen-Brenner (Crème-Brulée-Brenner) können Sie die Baisermasse am besten abflämmen und eine appetitliche Bräune erzeugen. Der Eischnee wird dabei auch leicht karamellisiert.*