Pflaumenkuchen vom Blech mit Baiser und Mohnstreusel

ca. 1,5 Std.

1 Backblech

Für den Teig

250 g weiche Butter

150 g Grafschafter Goldsaft

4 Eier, Größe M

eine Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Mehl, Typ 405

1 Päckchen Backpulver

2-3 EL Milch

Für den Belag

1,5 Kg Pflaumen

3 EL Grafschafter Goldsaft

1 EL Stärke

Für die Mohnstreusel

150 g Mehl

60 g Butter

60 g Grafschafter Goldsaft

40 g Mohn Saat

eine Prise Salz

Für den Baiser

6 Eiweiß

eine Prise Salz

120 g Zucker

Preparation

Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
Butter mit Grafschafter Goldsaft cremig aufschlagen. Eier nach und nach dazu geben. Salz und Vanillezucker dazu geben. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Milch dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig rechteckig ca. 35x30 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Pflaumen entkernen und vierteln. Mit Grafschafter Goldsaft und Stärke vermengen und dicht auf den Teig legen.
Alle Zutaten für die Streusel rasch verkneten und zu Streuseln verarbeiten. Streusel über den Pflaumen verteilen.

Das Blech in den Ofen geben und 35-40 Minuten backen.
Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
Baiser auf den Kuchen verteilen und weitere 10-15 Minuten backen.
Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.