

Mohn- Zwetschken- Kuchen

Rum-Zimteis



90 min Zubereitungszeit



Zutaten

Teig:

250 g Mohn
180 g weiche Butter
150 g Zucker – für den Eischnee!
60 g Staubzucker - für den Butterabtrieb
150 g geriebene Haselnüsse
40 g Mehl
5 Eiklar
4 Eigelb
Vanillezucker
Schale einer Bio Orange gerieben
Schale einer Bio Zitrone gerieben
3,5 g Zimt gemahlen
1,5 g Salz
Butter zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben
320 g Zwetschken

Rum-Zimt-Eis:

120 g Zucker
400 ml Milch
300 ml Schlagobers
4 Eidotter
4 cl Rum – Inländer 38 %
je etwas Zimt, Vanillezucker, Salz (wenig!)

Zimstreusel:

120 g Mehl
75 g weiche Butter
40 g Zucker
Zimt gemahlen
Prise Salz Zimstreusel

Zubereitung

Teig:

Zwetschken waschen entkernen und vierteln.

Backblech oder Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Für den Kuchen weiche Butter, Staubzucker und Aromen in einer Rührschüssel schaumig rühren.

Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. In die Buttermischung Eischnee abwechselnd mit den trockenen Zutaten vorsichtig unterheben.

Gleichmäßig in die Form/Förmchen füllen. Zwetschken auf den Teig legen.

Bei 170 ° C für 40 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

In kleineren Förmchen 170 ° C für 15 Minuten.

Rum-Zimt-Eis:

Alle Zutaten auf 78 ° C erhitzen – dann mit Eidotter zur Rose binden, Eismasse abkühlen und in die Eismaschine geben. Sollte keine Eismaschine verfügbar sein, kann man auch ein Vanilleeis entsprechend abschmecken!

Zimtstreusel:

Alle Zutaten gut verkneten und den Teig kühlen. Den kalten Teig zu Streusel formen und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Bei 175 ° C ca. 7-8 Minuten backen.

Garnitur:

Zimtstreusel, Staubzucker, Minze, kleingehackte Pistazien, Zwetschkensauce