



## Pflaumenschnitten mit Haselnüssen & Schokosahne

Zutaten für einen [Backrahmen](#)\* (24x20 cm), alternativ eine Springform 24-26 cm Ø

### Teig

- 2 Eier Gr. M, getrennt
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 1 Teel. Vanillezucker
- 50 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen oder alternativ eine Springform unten mit Backpapier auslegen. Nicht fetten! - Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen und dabei nach und nach den Zucker untermixen. Die Eigelbe anschließend langsam untermischen. Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Zusammen mit den gemahlene Nüssen unterheben. Einen Esslöffel Teig zur geschmolzenen Butter geben, umrühren und alles zum Teig geben und unterheben. Den Teig in der Form möglichst glatt streichen und ca. 15-20 Minuten backen. In der Form

abkühlen lassen, das heißt die Form nicht lösen!

### **Pflaumenkompott**

- 700 g Pflaumen- bzw. Zwetschgenpüree (aus ca. 800 g frischen Pflaumen)
- 70 g Zucker
- ¼ Teel. Zimt
- 1 El. Zitronensaft
- 7 Bl. Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Für das Pflaumenpüree die Pflaumen waschen, entsteinen und das Fruchtfleisch pürieren. Abwiegen und mit dem Zucker, dem Zimt und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und die Gelatine im Kompott auflösen. Das Pflaumenkompott auf den vorbereiteten Biskuit geben und die Form in den Kühlschrank stellen. Wenn die Kompottschicht fest geworden ist könnt ihr mit der Schokosahne weitermachen.

### **Milchschokoladensahne**

- 120 g flüssige Sahne
- 25 g Honig
- 180 g Milchschokoladenkuvertüre 33%, gehackt oder Callets
- 2 Bl. Gelatine
- 230 g Schlagsahne

Flüssige Sahne und Honig zusammen aufkochen und über die gehackte Milchschokolade gießen. Kurz stehen lassen, durchrühren und dann die Gelatine darin auflösen. 230 g Sahne steif schlagen. Die Schokoladenmasse sollte 45-50 Grad haben, wenn die Schlagsahne untergehoben wird, das gewährleistet, dass die Schokosahne nicht körnig wird. (Ich habe etwa 80-100g der Schokosahne in einem kleinen Behälter beiseite gestellt und später für die Garnitur benutzt. Ist aber nicht zwingend nötig.) Nun die Schokoladensahne auf das Pflaumenkompott geben und die Form wiederum in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 4 Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank, könnt ihr den Kuchen in Schnitten schneiden.

### **Garnitur**

- 20-30 g gehobelte Haselnüsse
- einige frische Pflaumenschnitze
- ggf. etwas Schokosahne

Für die Garnitur die gehobelten Haselnüsse in der Pfanne rösten. Die Torte bzw. die Schnitten mit den Pflaumenschnitzen und den gerösteten Haselnüssen dekorieren. Ich habe die Pflaumenschnitze auf Tupfen der beiseite gestellten Schokosahne gesetzt. Damit die Haselnüsse für einen schönen Knusperereffekt sorgen, solltet ihr sie erst kurz vor dem Servieren aufbringen.