

## Mirabellenkuchen mit Baiserhäubchen

### Zutaten Teig:

- 1 Ei
- 200 g Buchweizenmehl
- 200 g feingemahlene Nussmischung
- 200 g Ghee oder Alsan
- 100 g heller Rohrzucker

### Zutaten Belag:

- 500 g Mirabellen

### Zutaten Baiser:

- 4 Eiweiß
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 200 g Puderzucker (aus hellem Rohrzucker)



### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut vermengen.  
Den Teig mindestens 2-3 Stunden kühl stellen (Kühlschrank).  
Mit etwas Öl oder Ghee eine Kuchenform, ca. 30 cm Ø, gut ausfetten.  
Den Teig zwischen 2 Klarsichtfolien zur Rundung formen.  
In die Form geben und mindestens 3-4 cm Rand seitlich aufrollen.  
Den Boden 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen.  
Mirabellen mit wenig Wasser kurz aufkochen (für Allergiker besser geeignet).  
In ein Sieb geben und abkühlen lassen.

Für das Baiser Eiweiß mit Zitronensaft und Puderzucker steif schlagen und kühlstellen.

Die abgetropften Mirabellen auf den ausgekühlten Boden geben.  
Die Eiweißmasse darauf verteilen.  
Mit Löffel oder Gabel Wellen ziehen.  
Den Kuchen im vorgeheiztem Ofen bei ca. 80 °C (Heißluft) 30-40 Minuten backen.

Achten Sie bitte darauf, dass das Baiser nicht zu braun wird!

### Mein Tipp:

Statt Mirabellen können Sie auch Zwetschgen, Pflaumen, Quitten, Trauben oder andere Früchte verwenden.

### Guten Appetit

© Rezept und Foto: Rosemarie Holzer