


Zwetschgen-Käsekuchen

Zutaten

- 1  Käsekuchen
- 200 g frische Zwetschgen (alternativ aus dem Glas)
- 2 EL brauner Zucker
- Zimt
- 300 ml Rotwein oder Kirschsafte (bei Zwetschgen aus dem Glas kann die Flüssigkeit verwendet werden)
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 frisches Eiweiß
- 50 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Vorbereitung

Die Zwetschgen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Wenn Sie Zwetschgen aus dem Glas verwenden, die Früchte abtropfen lassen und den Saft auffangen. Früchte mit braunem Zucker und Zimt in einem Topf erwärmen und mit 200 ml Flüssigkeit aufgießen. Aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit der restlichen Flüssigkeit glattrühren, in die kochende Fruchtmasse geben und noch einmal aufkochen lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Salz aufschlagen, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee aufschlagen. Der Eischnee sollte glänzen und es sollten Spitzen stehen bleiben.

Fertigstellung

Die lauwarme Zwetschgenmasse auf dem Käsekuchen verteilen und 20 Minuten in den Froster stellen. Den Eischnee auf der kalten Fruchtmasse wellenförmig verteilen, nach Belieben er auch mit dem Spritzbeutel und einer Tülle aufdressiert werden.