

# Schmandkuchen mit Pflaumenmus *(ein Rezept von Karin)*

## Zutaten für 1 Blech

### Für den Teig:

5 Eier Gr. M  
190 g Butter  
200 g Zucker  
100 ml. Orangenlimonade  
1 Prise Salz  
225 g Mehl

### Für den Belag:

450 g Pflaumenmus  
600 g Schmand  
3 P Vanillezucker  
500 ml Schlagsahne  
3 P Sahnesteif  
Zimt

## Zubereitung

Tiefes Backblech einfetten. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eigelb, Zucker, Orangenlimonade und Salz cremig aufschlagen. Mehl unterrühren, anschließend die flüssige Butter. Den Eischnee vorsichtig unterziehen. Den Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, das Blech auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit dem Pflaumenmus bestreichen. Schmand mit Vanillezucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Schmand ziehen. Die Masse auf den Kuchen streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Zimt nach Geschmack bestreuen und servieren.