



Zwetschgen Kuchen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (6 Personen):

250 g Quark, 8 EL Öl neutral (Sonnenblumen), 6 EL Milch, 150 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 kg Zwetschgen, 200 g Mehl, 125 g Butter (kalt in Stückchen), 100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL gestrichen Zimt

Zubereitung:

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und die Hälfte davon mit Knetbacken in die Quarkmasse mischen. Die andere Hälfte des Mehls mit den Händen in den Teig kneten.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech /Kuchenform mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ausrollen.
3. Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen und auf dem Teig auslegen.
4. Für die Streusel (Belag Zutaten) Mehl, Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Zimt in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu Streusel vermengen und über die Pflaumen streuen.
5. Auf mittlerer Schiene für 30-40 Minuten backen, bis die Streusel leicht bräunlich werden.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

