

ZWETSCHGENKUCHEN MIT QUARK-ÖL-TEIG / BLECHKUCHEN MIT STREUSELN



Dieser Zwetschgenkuchen ist super saftig, locker und fruchtig. Der All-in Quark-Öl-Teig ist super schnell zusammengerührt. Mit Zwetschgen belegt und mit Streusel bestreut, ist der Kuchen innerhalb von nur 10 Minuten im Ofen. Nach dem Backen kann er dann zu geschlagener Sahne oder auch zu einer Kugel Eis serviert werden. Ein schneller Kuchen- perfekt zum Sonntags Kaffee.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
65 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und setze einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und ziehe ihn auf Backblechgröße aus.

STREUSEL

Verrühre alle Zutaten kurz zu einem krümeligen Teig und stelle ihn in den Kühlschrank.

QUARK-ÖL-TEIG

Verrühre alle Zutaten miteinander, bis sie sich verbunden haben. Gib den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Setze die Zwetschgen leicht schräg in den Teig und verteile die Streusel darüber.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 65 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, löse ihn aus der Form und serviere ihn nach Belieben noch lauwarm mit Sahne oder süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben kannst du die Streusel auch weglassen und nur gehobelte Mandeln darüber streuen.

QUARK-ÖL-TEIG:

- 300 g** Quark (Magerstufe)
- 2** Eier
- 100 g** Milch
- 80 g** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz

BELAG:

- 1 kg** Zwetschge (halbiert, entsteint)

STREUSEL:

- 180 g** Mehl
- 90 g** Butter
- 90 g** Zucker
- ¼ TL** Salz
- 1 TL** Zimt