

ZWETSCHGENKUCHEN MIT QUARK-ÖL-TEIG



Dieser Zwetschkuchen ist super saftig, locker und fruchtig. Der All-in Quark-Öl-Teig ist super schnell zusammengemührt. Mit Zwetschgen belegt und mit Streuseln 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
55 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor und setze einen Backring mit 24 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

STREUSEL

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

QUARK-ÖLTEIG

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

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 55 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:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 300 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 75 g** Zucker
- 40 g** Öl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Milch

FÜLLUNG:

- 400 g** Zwetschgen (halbiert, entsteint)

STREUSEL:

- 60 g** Mehl
- 30 g** Butter
- 30 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ¼ TL** Zimt