



## - ANZEIGE -

Dieser Zwetschgen Kuchen ist super schnell zubereitet und ein echter Klassiker. Der Teig ist ein einfacher Rührkuchen mit Haselnüssen und Quark. Durch das Aufschlagen der Eier und den Topfen wird der Kuchen besonders locker und saftig. Auf den Kuchenteig werden anschließend vor dem Backen halbierte Zwetschken gelegt. Mit gehackten Haselnüssen bestreut kann der Kuchen schon gebacken werden. Lauwarm abgekühlt kann der Kuchen dann schon auf jeder Kaffee Tafel serviert werden.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 ° O/U vor und setze einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Blech.

## ZWETSCHGEN

Halbiere die Zwetschgen und entsteine sie. Vermische die Zwetschgen mit dem Zucker und der Stärke.

## TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Zimt und Vanilleextrakt in 10 Minuten weißcremig. Rühre den Quark und das Öl ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlene Haselnüssen und hebe es kurz unter.

## ZWETSCHGENKUCHEN BACKEN

Streue die Hälfte der gehackten Haselnüsse in den Backring, verteile den Teig darüber. Lege die Zwetschgen darauf und verteile die restlichen gehackten Haselnüsse darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten, vergesse dabei die Stäbchenprobe nicht. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Bestreue den Kuchen Zum Servieren mit süßem Schnee oder Puderzucker. Viel Spaß bei Nachmachen, deine Sally!

## BELAG:

- 300 g** Zwetschgen (entsteint)
- 20 g** Zucker
- 30 g** Speisestärke

## TEIG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Quark
- 150 g** Sonnenblumenöl
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** Haselnüsse (gehackt)

## ZUM SERVIEREN:

- 10 g** süßer Schnee