



ZWETSCHGEN ZUPFKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Dieser saftige Zupfkuchen ist schnell und einfach zubereitet. Der all-in-one Teig ist unkompliziert und auch die Creme wird in einem Schritt verrührt. Nur noch mit frischen Zwetschgen füllen und den Teig zusätzlich als Streusel darüber geben, schon ist der Kuchen bereit für den Ofen. Zum Servieren schneide ich ihn gerne in Quadrate und bestreue ihn mit Puderzucker.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
70 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

HASELNUSSTEIG

Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Gib etwa zwei Drittel davon in den Backrahmen und drücke ihn mit einem Backformroller oder den Händen zu einem glatten Boden fest. Ziehe dabei bei Belieben einen kleinen Rand hoch. Stelle das übrige Drittel zur Seite.

FÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten für die Creme zu einer glatten Masse. Verteile die Füllung auf dem Boden.

ZUPFKUCHEN BACKEN

Halbiere die Zwetschgen und verteile sie über der Creme. Zupfe den übrigen Teig mit den Händen auseinander und verteile ihn über den Zwetschgen. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 70 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen. Am besten stellst du den Kuchen für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, bevor du ihn aus der Form löst und anschneidest. Streue zum Servieren noch Puderzucker darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

HASELNUSSTEIG:

- 350 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 200 g** Butter
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Zimt
- 1** Ei
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 500 g** Quark
- 200 g** Sahne
- 70 g** Butter (weich)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 25 g** Speisestärke
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 500 g** Zwetschgen

DEKORATION:

- 1 EL** Puderzucker