

Zwetschkuchen

Zutaten:

Boden:

200 g Quark
100 g Zucker
6 EL Milch
8 EL ÖL
1 Ei
400 g Mehl
1 Prise Salz
1,5 Päckchen Backpulver

Obst:

2 kg Zwetschgen

Streusel:

150 g Margarine
150 g Zucker
150 g Mehl
1 Prise Zimt (nach Geschmack)

Verarbeitung:

Boden:

Quark, Zucker, Milch, Öl und Ei glatt verrühren. Danach Mehl, Salz und Backpulver mit der restlichen Masse verkneten. Der Bodenteig wird dann auf einem Backblech gleichmäßig verteilt. Es darf auf allen Seiten ein schöner Rand stehen bleiben.

Obst:

Zwetschgen waschen, zur Hälfte aufschneiden, aufklappen und Kern entfernen. Danach werden Sie aufgeklappt im Kuchen hintereinander aufgestellt.

Streusel:

Margarine, Mehl und Zucker zusammenkneten. Der Teig sollte leicht krümelig werden. Die Masse wird danach vollständig auf dem Kuchen verkrümelt.

Backen:

Der Kuchen wird nun auf der mittleren Schiene bei 200°C etwa 30 – 40 Minuten goldbraun gebacken. Guten Appetit!!

