

Backrezepte

Bild Vergrößern

Pflaumenkuchen vom Blech

Zutaten: Teig

Zutaten: Belag

1	Eier (Gösse M)	250g	Magerquark
250g	Zucker	30g	Margarine
250g	Butter (Margarine)	75g	Zucker
500g	Mehl	1 Esslöffel	Vanillepuddingpulver
1 Päckchen	Backpulver	1500g	Pflaumen
1 Päckchen	Vanillezucker		
1 Prise	Salz		

Für den Teig:

Die zimmerwarme Margarine schaumig rühren, nacheinander Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei untermengen. Mehl und Backpulver gut vermischen und 2/3 von diesem Gemisch mit der Margarine Masse vermengen. Aus dem Rest formen und kneten Sie mit den Händen kleine, krümelige Streusel. Jetzt die 2/3 des Teiges auf ein gefettetes mit Mehl bestreutes Backblech drücken und gleichmäßig verteilen.

Für den Belag:

Die Margarine schaumig rühren, den Zucker dazugeben, danach den Quark und das Vanillepuddingpulver einrühren. Anschließend wieder alles gut mit einander vermengen. Die Quark Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Jetzt die halbierten und klein geschnittenen Pflaumen gleichmäßig darauf legen und mit den Streuseln berieseln. Den Kuchen dann bei 180 Grad, 40 bis 45 Minuten backen.