Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln

Kuchen » Pflaumen

Zutaten (24 Stücke)

» 450g Butterschmalz
» 600g Zucker
» 7 Ei(er)
» 650g Mehl
» 2TL Backpulver
» 750g Magerquark
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 1 Zitrone(n)
» 2kg Pflaume(n)
» 1TL Zimt

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. 250g Fett mit 250g Zucker cremig rühren. 5 Eier nacheinander unterziehen. 250g Mehl mit Backpulver mischen, einarbeiten. Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes hohes Blech streichen.

2. Quark abtropfen lassen, mit 2 Eiern, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und -schale sowie 150g Zucker verrühren. Auf den Teig geben, glatt streichen.

3. Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Die Fruchthälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Quarkmasse setzen, etwas andrücken. Ofen auf 180°C vorheizen.

4. 200g Butterschmalz zerlassen, mit 400g Mehl, 200g Zucker, Zimt mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Über die Pflaumen geben, ca. 40min backen.

Nährwerte: 450kcal/E10g/F21g/KH56g pro Stück

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 476

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke