



PFLAUMENKUCHEN QUARK-ÖL TEIG

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 250 g Quark
- 8 EL Öl
- 8 EL Milch
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 400 g Mehl
- 1500 g Pflaumen
- Zucker
- Zimt
- 100 g Aprikosenmarmelade

ZEIT

Zubereitung | 20 Minuten

Backen | 20 - 25 Minuten

01

Aus Quark, Öl, Milch, Zucker, Backpulver und Mehl einen Knetteig herstellen.

02

Den Teig ausrollen und auf ein Backblech legen. Wenn man hat, einen Backrand umlegen.

03

Den Teig bis in alle Ecken ziehen.

04

Die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren.
Gleichmäßig und deckend auf dem Teig verteilen.

05

Zucker und Zimt mischen und einen Teil davon darüber streuen.
Den Kuchen bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen.

06

Aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit Zucker- Zimtgemisch bestreuen.
Aprikosenmarmelade kurz aufkochen und mit einem Pinsel über den Kuchen verstreichen.