

Pflaumenkuchen mit Quark-Öl-Teig



Schritt 1 - Pflaumen vorbereiten

Zuerst die Pflaumen entkernen und vierteln. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2 - Quark-Öl-Teig anrühren

Für den Teig Mehl mit Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Quark, Ei und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der eingefetteten Springform gleichmäßig verteilen.

Schritt 3 - Pflaumenkuchen belegen

Dann die Pflaumen überlappend auf den Teig legen und leicht andrücken. Zucker und Zimt mischen und die Pflaumen damit bestreuen.

Schritt 4 - ab in den Backofen

Den Pflaumenkuchen auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen, danach mit Mandelblättchen bestreuen.

Zutaten:

1 Pflaumenkuchen (Ø 26 cm)

Für den Quark-Öl-Teig:

230 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ TL Salz

130 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

1 Ei

30 ml Rapsöl

Für den Belag:

1000 g Pflaumen

2 EL Zucker

1 TL Zimt

1 EL gehobelte Mandeln