

Blitz Pflaumenkuchen mit Quark-Ölteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der Spätsommerliche Genuss, den man sich nicht entgehen lassen kann

Zutaten

- 650 g Pflaumen
- 300 g Weizenmehl
- 175 g trockener Magerquark
- 6 El Sonnenblumenöl
- 6 El Milch
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 - 2 Tl gemahlener Zimt
- ½ Zitrone, Abrieb hiervon
- 5 El gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Pflaumen waschen, einschneiden und entkernen. Die beiden Hälften zusammen lassen und oben etwas einkerben und den Zimt darüber geben, aromatisieren.

Schritt3

Der Quark - Ölteig:

Schritt4

Den Magerquark mit dem Zucker, Vanillezucker, der Milch, Öl, Zitronenabrieb und einer Prise Salz glatt rühren.

Schritt5

Das Mehl mit Backpulver mischen und zunächst zur Hälfte, nach und nach mit der Quarkmasse verrühren.

Schritt6

Die 2. Hälfte unterkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, der Springform anpassen.

Schritt7

Etwas auf kannten, auf dem Boden die gemahlene Mandeln gleichmäßig verteilen. Darüber die vorbereiteten Pflaumen geben.

Schritt8

Bei 200 ° C, für ca. 30 min. backen, ev. nach der Hälfte der Backzeit, den Rand mit Alufolie abdecken.

Schritt9

Serviervorschlag:

Schritt10

Heraus nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt eine halbsteif geschlagene Zimtsahne, Schlagsahne oder auch eine Kugel Vanille oder Haselnuss Eis.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blitz-pflaumenkuchen-mit-quark-oelteig/>