

Pflaumenkuchen Frischkäse und Joghurt

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

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

Quetschekuche, Zwetschgendatschi, Zwetschkenfleck - viele verschiedene Bezeichnung, die eines gemeinsam haben: Es sind regionale Bezeichnungen für Pflaumenkuchen. Das hier vorgestellte Pflaumenkuchen Rezept kommt ganz ohne den sonst für einen Kuchen üblichen Backvorgang aus.

Die Komposition der einzelnen Zutaten mag zunächst befremden, als Ganzes gesehen ergibt sich aber eine sehr interessante und nicht alltägliche Art und Weise der Zubereitung. Die Idee den **Pflaumenkuchen ohne Hefe** zu „backen“ ist dabei so ungewöhnlich wie praktisch, verkürzt es doch die Zeit zwischen Zubereitung und dem Genuss enorm.

Zutaten

- **Für eine 24 cm ø große Springform:**
- 200 g Löffelbiskuits, fein zerbröseln
- 100 g weiche Butter
- 600 g frische Pflaumen, gewaschen, entkernt, in Spalten
- Etwas gemahlener Zimt
- 2 cl Zwetschgenbrand
- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 Tütchen roter Tortenguss, gezuckert
- 400 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 250 g Bio - Joghurt
- 200 g geschlagene Sahne
- 150 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Pinienkerne, geröstet
- 1 kleine Hand voll Melisseblätter

Zwetschgen sind nicht Pflaumen

Hin und wieder wird fälschlicherweise angenommen, dass beide Früchte identisch sind und es sich lediglich um verschiedene Bezeichnungen handelt. So wird Pflaume gerne auch synonym für Zwetschgen verwendet. Dabei gibt es klare Unterschiede zwischen beiden Früchten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Springform mit Backpapier bis zum oberen Rand auslegen; die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun anrösten; auf Küchenkrepp geben, grob hacken.

Schritt2

Die zerbröselten Löffelbiskuits mit der Butter verkneten und als Boden gleichmäßig in der Springform verteilen, andrücken.

Schritt3

Den Frischkäse mit dem Joghurt und dem Zucker glatt verrühren, die gut ausgedrückte, erwärmte Gelatine mit dem Schneebesen unter heben. Etwas „anziehen“ lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker dazu geben; auf dem Boden glatt verstreichen.

Schritt4

Die Pflaumenspalten mit etwas Zimt und dem Zwetschgenbrand marinieren und den Boden, rundherum gleichmäßig belegen. Mit dem nach Packungsanweisung zubereiten Tortenguss überziehen, zunächst im Kühlschrank durch kühlen lassen.

Anrichtevorschlag

Kurz vor dem Servieren des Pflaumenkuchen den Tortenrand entfernen und „üppig“ die Pinienkerne andrücken, evtl. dekorativ mit Melisseblättchen ausgarnieren.

Rezeptart: Torten **Tags:** backpflaumen, Pflaumen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumenkuchen-frischkaese-joghurt/>