



Quarte-Quarts mit Pflaumen-Zimtsahne

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 8

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 40m

• **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Mit Salzbutter, ohne Backpulver, schnell gemacht, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für den Rührkuchen:
- 250 g weiche Salzbutter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl, gesiebt
- 5 Eier
- 1 El weiche Butter für die Form
- Etwas Zucker für die Form
- Für die Pflaumensahne:
- 80 g Pflaumenmus aus dem Supermarkt
- 20 ml Zwetschgenbrand
- 250 g Schlagsahne
- 1 Tl gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Masse:

Schritt2

Zunächst eine ausreichend große Kastenform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.

Schritt3

Die Butter mit 150 g Zucker ca. in 4 - 5 min. schaumig rühren.

Schritt4

Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann das gesiebte Mehl unterheben.

Schritt5

Das Eiweiß mit einer Prise Salz halbstreif schlagen und den restlichen Zucker dazu geben - einrieseln lassen. Weiter schlagen bis der Eischnee fest geworden ist.

Schritt6

Den Eischnee mit Hilfe eines Küchenspatels, in zwei Schritten vorsichtig, ohne viel zu rühren, unterheben.

Schritt7

Den Teig in die Kastenform geben und zunächst für 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben. (mittlere Schiene)

Schritt8

Den Kuchen nunmehr in ganzer Länge einritzen und für weitere

Schritt9

20 min. in der untersten Schiene zu Ende backen.

Schritt10

(Ev. mit Alu Folie abdecken, falls er zu dunkel werden droht)

Schritt11

Danach auskühlen lassen.

Schritt12

Pflaumen - Zimtsahne:

Schritt13

Das Pflaumenmus mit dem Zwetschgenbrand und dem Zimt glatt rühren und die Schlagsahne ohne viel zu rühren unterheben, sodass sie einen „marmorisierten“ Eindruck hinterlässt

Schritt14

.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Der Kuchen schmeckt sowohl warm wie ganz ausgekühlt mit Pflaumen - Zimtsahne.

Schritt17

.

Tags: schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarte-quarts-mit-pflaumen-zimtsahne/>