

Pflaumenkuchen mit Quark-Öl-Teig

Zutaten (für ein Blech):

- 1,5-2 kg Pflaumen
- 100 g Zucker
- 20 g Vanille-Zucker
- 2 Eier
- 100 g Quark
- 40 g (5 EL) Rapsöl
- 40 g (5 EL) Milch
- 500 g Mehl
- 18 g (1 Tütchen) Backpulver

Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Zucker mit Vanillezucker, Eiern, Quark, Öl und Milch in eine große Rührschüssel geben und gründlich verrühren. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unter die Zucker-Quark-Masse heben.

Den Teig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Teig dicht an dicht mit aufgestellten Pflaumen belegen.

Bei 180 Grad 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 15 Minuten im Ofen lassen.

Nach dem Herausnehmen nach Belieben mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 21.09.2018

Koch/Köchin: Miriam Schneekloth

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen