



Pflaumen-Zupfkuchen

Der köstlich-cremige Käsekuchen mal mit frischen Pflaumen. So wird aus dem Klassiker mit einem Hauch von Zimt ein wunderbarer Kuchen für den Herbst!

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Russischer

Zupfkuchen

150 g weiche Butter oder
Margarine

1 Ei (Größe M)

Pflaumenfüllung:

250 g Butter

500 g Pflaumen

500 g Speisequark (Magerstufe)

3 Eier (Größe M)

etwa 1 ½ TL gemahlener Zimt

Wie backe ich einen Zupfkuchen mit Zwetschen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. verkneten und anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein 4 cm hoher Rand entsteht.

3 Pflaumenfüllung zubereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und auf dem Boden verteilen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben, Quark, Eier, abgekühlte Butter und Zimt zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Masse auf dem Boden glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 65 Min.

- 4 Kuchen nach dem Backen noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann 30 Min. in der Form abkühlen lassen. Springformrand lösen und entfernen, Kuchen einmal vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.