

Pflaumenkuchen Quark-Öl-Teig

Pflaumenkuchen mit Quark-Öl Teig und knusprigen Streuseln vom Blech - einfach und schnell backen.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für das Kuchen- und
Auflaufblech (36 x 25 cm)
oder:**

**Für die rechteckige
Springform (33 x 23 cm):**
Fett (Butter oder Margarine)

Obstbelag:

etwa 1 kg Pflaumen

Quark-Öl-Teig:

225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter

Wie backe ich einen Pflaumenkuchen aus Quark-Öl-Teig?:

1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Backblech/-form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Teig auf dem Backblech ausrollen. Pflaumen dachziegelartig auf den Boden legen.

3 Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Den Pflaumenkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für dicke Streusel muss etwas länger gerührt werden.
- Die Streusel können auch mit Zimt abgeschmeckt werden.
- Für ein großes Backblech (40 x 30 cm) etwa zwei Drittel des Blechs belegen.