

# Zwetschkuchen Royale

Ein leckerer Pflaumenkuchen mit einer Pudding-Quarkfüllung für Gäste

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Fett  
Backpapier

## All-in-Teig:

60 g Weizenmehl  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
60 g Zucker  
2 Eier (Größe M)

## Knetteig:

250 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine

## Belag:

50 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
1 Ei (der Größe M)

## Füllung:

3 geh. EL Pflaumenmus  
800 g Zwetschgen  
2 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
1 TL gemahlener Zimt  
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 14 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und Springformboden fetten.



### 3 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Boden mit Pflaumenmus bestreichen und den gebackenen Boden darauflegen.

### 4 Belag:

Butter in einem Topf zerlassen. Zucker hinzufügen und so lange verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Mandeln unterrühren und alles etwas abkühlen lassen. Danach das Ei unterrühren.

### 5 Füllung:

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und aufrecht, fächerförmig auf den Boden legen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver, Zimt und Quark unterrühren. Quarkmasse über den Zwetschgen verteilen und die Form etwas aufklopfen, so dass sich die Masse auch zwischen den Zwetschgen verteilt. Belag darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Hinweis:** Rost mit Backpapier belegen, da evtl. etwas Fett auslaufen kann.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Minuten**

Den Kuchen noch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen und aus der Springform lösen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker steif geschlagene Sahne zu dem noch lauwarmen Kuchen.
- Wenn der Kuchen von oben zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.
- Den Kuchen kann man 2 Tage im Voraus zubereiten.

