

Aus dem Ofen: Zwetschgen-Käsekuchen



Feines vom Baum

Die Zwetschgen sind reif, süß und saftig. Die ideale Zeit, um feinen Zwetschgenkuchen zu backen. Deswegen haben wir heute eine Kombination aus Zwetschgenkuchen und Käsekuchen probiert. Was für eine traumhafte Kombination. Ein bisschen Zimt und fein-säuerliche Zitrone heben das Aroma der Früchte.

Darum hier die heutige Rezeptur für **Zwetschgen-Käsekuchen**:

Zutaten

Für den Teigboden

- 325 g Mehl
- 150 g Butter, gewürfelt
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)

Für die Füllung

- 250 g Magerquark
- 300 g Frischkäse
- 150 g Sauerrahm
- 100 g Zucker
- 60 g Speisestärke (z.B. Kartoffelstärke)
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb & Saft
- 3 Eigelbe
- 1 Ei
- etwas Zimtpulver

Extra: 500 g Zwetschgen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit 80 g Puderzucker und 1 Prise Salz vermischen. Butter und 1 Ei zugeben und mit den Händen schnell zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kühlen.

Zwetschgen waschen, abtupfen, halbieren und entsteinen. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier belegen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwas größer als die Kuchenform ausrollen, in die Form legen und einen Rand formen. Zimt darauf streuen.

Quark, Frischkäse, Sauerrahm, 100 g Zucker, Stärke, Zitronensaft, Zitronenschale, 1 Ei und 3 Eigelbe verrühren.

Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Zwetschgen auf die Füllung legen. Ca. 45 Min. backen.

Den Kuchen herausnehmen und vor dem Anschneiden 25 Minuten abkühlen lassen.