

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.