

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 15.09.2023

Zwetschkuchen mit Quarkcreme

Für 12 Stücke

### Zutaten:

1 kg reife Zwetschgen

### Für den Quark-Öl-Teig:

90 g Magerquark  
50 ml Milch  
50 ml Sonnenblumenöl  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 gehäufte TL Zitronenpaste  
150 g Weizenmehl (Type 405)  
1 gehäufte TL Backpulver

### Für die Quarkcreme:

250 g Quark (40%)  
80 g Crème fraîche  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 EL Speisestärke (oder Puddingpulver)  
3 Eier (Größe M)  
1 TL Zitronenpaste

### Außerdem:

1 Tortenring (Ø 26 cm)  
Backpapier  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle

### Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.
2. Einen Tortenring in Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Inzwischen **für den Quark-Öl-Teig** Quark, Milch, Öl, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenpaste in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen, auf die Quarkmischung sieben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz unterkneten.
5. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 26 cm) ausrollen in Tortenring legen, mit einer Gabel dicht an dicht einstechen, damit sich der Teig beim Backen nicht wellt.
6. Zwetschgen dachziegelartig auf dem Teig verteilen.
7. **Für die Quarkcreme** Quark, Crème fraîche, Zucker, 1 Prise Salz, Stärke, Eier und Zitronenpaste in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
8. Quarkmasse gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen.
9. Zwetschkuchen im heißen Ofen in der Ofenmitte 1 Stunde backen. Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

