

Rezept

Goldgelber Zwetschgendatschi

Ein Rezept von Goldgelber Zwetschgendatschi, am 18.04.2026

Zutaten

140 g Maismehl (s. Rezept-Tipp)	1/2 TL Backpulver
100 ml neutrales Öl	50 g Magerquark
50 g Zucker	1 EL gemahlene Haselnüsse
300 g Zwetschgen	30 g weiche Butter
1 Msp. Zimtpulver (nach Belieben)	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig 100 g Maismehl mit Backpulver, Öl, Quark und 25 g Zucker von Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen. Die Haselnüsse aufstreuen und den Boden kurz beiseitestellen.
2. Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht auf den Teig setzen.
3. Für die Streusel 40 g Maismehl mit 25 g Zucker, der Butter und nach Belieben dem Zimtpulver zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen.