

Rezept

Zwetschgendatschi auf Quarkteig

Ein Rezept von Zwetschgendatschi auf Quarkteig, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Magerquark	6 EL Milch
1 Ei	125 ml Pflanzenöl
100 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz	400 g Mehl
2 TL Backpulver	Butter zum Fetten
1,5 kg frische Zwetschgen (oder 1,3 kg TK-Zwetschgen, entsteint)	5 EL Zucker
	2 TL Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 x 31 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Quark gut in einem Küchenhandtuch ausdrücken und mit Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Den Teig gut durchkneten. Ein Backblech mit Butter einfetten und den Teig darauf ausrollen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Die Zwetschgen waschen, entsteinen, mit Küchenpapier trocken tupfen und den Teig dicht damit belegen. Den Kuchen (mittlerer Einschub) 45 Min. backen.
4. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und sofort nach dem Backen auf den heißen Kuchen streuen.