

Rezept

Zwetschgenmusschnitten

Ein Rezept von Zwetschgenmusschnitten, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	250 g Zwetschgenmus
1 TL gemahlener Zimt	1/4 TL gemahlene Nelken
2 EL Rum (ersatzweise Orangensaft)	1/8 l Rapsöl
75 g weiche Butter	150 g Zuckerrübensirup
4 M Eier	200 g Weizenvollkornmehl
100 g gemahlene Haselnüsse	2 TL Backpulver
10 Zwetschgen (ersatzweise 5 rote oder gelbe Pflaumen)	1 Bio-Limette
50 g brauner Zucker	250 g Magerquark
Spritzbeutel mit großer Sterntülle	100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 4 EL Saft auspressen. Beides mit Zwetschgenmus, Gewürzen und Rum vermischen. Öl, Butter und Zuckerrübensirup mit den Quirlen des Handrührgeräts gründlich verrühren, Eier nacheinander unterschlagen. Mehl mit Nüssen und Backpulver vermischen, mit dem Zwetschgenmus unter die Eiermasse rühren.
2. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im Ofen (unten) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann den Kuchen in Stücke (ca. 5 x 8 cm) schneiden.
3. Für die Garnitur Zwetschgen waschen, vierteln, entsteinen und in hauchdünne Spalten schneiden. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen und beides mit Quark und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und auf jedes Kuchenstück eine Rosette spritzen. Mit den Zwetschgen hübsch verzieren.