



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

ZWETSCHGENKUCHEN

Hmmm... der frische Kuchen mit Mandeln und Zimtucker ist eine schnelle Alternative zum traditionellen Hefeteig!



Zubereitung

- 1.** Quark mit Milch, Öl, Diamant Brauner Zucker, Salz und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen, dabei den Rand etwas hochziehen.
- 3.** Zwetschgen waschen, aufschneiden und Kerne entfernen. Teig dicht damit belegen. Mandeln und Diamant Zimtucker darüber streuen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30-35 Minuten backen.
- 5.** Tipp: Besonders gut schmeckt der Kuchen noch lauwarm mit Schlagsahne!

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|------------|------------------------|
| 150 g | Magerquark |
| 6 EL | Milch |
| 6 EL | neutrales Öl |
| 75 g | Diamant Brauner Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 1 | Ei |
| 400 g | Mehl |
| 1 Päckchen | Backpulver |

Für den Belag:

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1,5 kg | Zwetschgen (entsteint gewogen) |
| 75 g | gehackte Mandeln |
| | Diamant Zimtucker |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.