



Zwetschgen Kuchen

Zutaten

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Tüte Backpulver
1 Tüte Vanillezucker
1 Zitronensaft von einer Zitrone
150 g Quark
1,5 kg Zwetschgen
125 g Butter
2 EL Mandeln

Zubereitung

Das Ei und den Quark verrühren. Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Margarine/Butter dazugeben. Alles schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und darunter geben. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben.

Die Zwetschgen kreisförmig darauf geben, sodass sie im Teig stehen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei 180-200 Grad ca. 50-60 Minuten backen. Der Teig soll schön gebräunt, die Zwetschgen aber nicht angebrannt sein. Überschüssigen Saft, besonders aus der Mitte, mit Küchenpapier absaugen.

Guten Appetit!