Zwetschgen-Quark-Streusel-Kuchen

Backofen: **200° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **ca. 50 min**
Zubehör: **Stoneware rund**

Zutaten:

Zwetschgenfüllung:
750 g entsteinte Zwetschgen
50 g Zucker
40 g Speisestärke
60 g Wasser
1 TL Zimt

Boden + Streusel:
150 g kalte Butter
120 g Zucker
1 geh. TL Backkakao
1/2 TL Zimt
1 Ei
1/2 TL Vanillepaste
300 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Backpulver

Quarkfüllung:
500 g Magerquark
2 Eier
80 g Zucker
2 EL frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Speisestärke mit Wasser verrühren.

Zwetschgen, Zucker, angerührte Speisestärke und Zimt im Thermomix 6 min / 100° C / Linkslauf / Stufe 1 aufkochen.
Umfüllen und etwas abkühlen lassen.
Mixtopf spülen.

Backofen vorheizen.

Alle Zutaten für den Boden + Streusel in den Mixtopf geben und 1 min / Teigstufe kneten.

Stoneware rund leicht fetten und mit 2/3 des Teiges einen Boden und Rand in die Stoneware rund formen.

Zwetschgenmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Magerquark, Eier, Zucker und frisch gepressten Zitronensaft in den Mixtopf geben und 20 sek / Stufe 4 verrühren.

Quarkmasse mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Zwetschgenmasse geben und glattstreichen.
Bitte nicht gießen, sonst vermischt sich die Zwetschgenmasse mit der Quarkmasse!

Restlichen Teig zu Streuseln formen und auf der Quarkmasse verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 50 min backen.
Backofen ausschalten, Ofentür einen kleinen Spalt breit öffnen und Kuchen im Ofen auskühlen lassen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: Ikors Blog