
Pflaumen-Quark Kuchen mit Streusel

Rührteig mit Pflaumen und Quark

von Sandras Backideen



© Bild & Rezeptidee von Sandras Backideen - Fudii.online

Vorbereitung: 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 50 Min. | **Gesamt:** 65 Min.

Zutaten:

Für den Boden:

100 g Margarine
60 g Zucker
2 Ei(er)
170 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Quarkmischung:

500 g Magerquark
90 g Zucker
0.5 Pkg. Vanillezucker
1 Ei(er)
1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Für die Streusel:

70 g Butter
70 g Zucker
100 g Mehl
05 Pkg. Vanillezucker

Ausserdem:

600 g Zwetschgen oder Pflaumen
Springform (26 cm)

Zubereitung:

Für den **Pflaumen-Quark Kuchen** zuerst die Margarine mit dem Zucker in einer Rührschüssel miteinander cremig verrühren.

Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Springform mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten und den Teig darin einfüllen und glatt streichen.

Für die Quarkcreme den Magerquark (Topfen) mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Ei verrühren.

Anschließend das Vanillepuddingpulver unterrühren und auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entkernen und damit die Quarkcreme belegen.

Für die Streusel alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und am besten mit dem Knethaken verrühren.

Streusel auf dem **Pflaumen-Topfen Kuchen** verteilen und im nicht vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen. Fertig :)