

Pflaumenkuchen mit Quark-Ölteig

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
Boden:	(für Herdblech)
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
150 g	Quark (insg.500 g)
6 Essl.	Milch (insg.½ l)
6 Essl.	Öl
Belag:	
1½ Pck.	Vanillinpudding
½ l	Milch
125 g	Margarine
½ Flasche	saure Sahne
2 Stck.	Eier
Rest	Quark
Rest	Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und ½ Std. ruhen lassen. Dann eine Rolle formen und ausrollen und mit Pflaumen belegen. Rand ausreichend hoch formen, damit nichts darüber läuft!

1½ P. Vanillinpudding mit ½ l Milch kochen und etwas abkühlen lassen. Dann 125 g Margarine, ½ Flasche saure Sahne, 2 Eigelb und den Rest Quark in die Puddingmasse geben und schön süß machen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, darunter heben und mit Zimt abschmecken.

Streifen von Backpapier schneiden und hinter den Rand legen. Die Masse auf die Pflaumen streichen.

Das Herdblech in die Backröhre stellen und bei 180 - 200 °C 50 Minuten backen.

von ?

Guten Appetit wünscht langguth-net.de