

Friederikes Zwetschgen-Käsekuchen mit Zimtstreuseln

Für 1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zutaten Teig

200 g Weizenmehl
1 Ei
1/2 Päckchen Backpulver
80 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Ei, Backpulver, Zucker, Butter und eine Prise Salz verkneten. Am besten mit den Händen. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Rand der Form fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Zutaten Frischkäse-Creme

300 g Magerquark
200 g Frischkäse
3 Eier
1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
110 g Zucker

Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entsteinen, vierteln. Quark, Frischkäse, Eier, Zimt, Puddingpulver und Zucker verrühren. Teig aus dem Kühlschrank holen, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen oder direkt mit den Fingern einen Boden und Rand in die Form drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Zwetschgen belegen, Käsemasse darüber geben.

Zutaten Streusel

70 g Weizenmehl
70 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Zimt

Mehl, Zucker, Butter und Zimt mit den Fingern Streusel herstellen und vorsichtig auf die Käsemasse geben.

Den Kuchen für ungefähr 50 Minuten backen. Richtig lange auskühlen lassen, gerne auch über Nacht (sonst sind die Zwetschgen noch zu flüssig).

Außerdem

500 g Zwetschgen

Guten Appetit!