

Quark-Mohn-Zwetschgen-Kuchen mit Eierlikör

Zutaten

für einen Kuchen (18 cm Durchmesser):

Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Pkg Vanillinzucker
½ TL Backpulver

Streusel:

50 g Mehl
40 g Butter
30 g Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
1 Prise Zimt

Quark-Mohn-Masse:

250 g Quark
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Mohn-Back (250 g)
4 EL Stärkemehl
2 EL Zucker

ca. 300 g Zwetschgen
etwas Zimt-Zucker-Mischung (ca. 3 bis 4 EL)

Zubereitung

Den Teig für Boden und Seitenränder aus den Zutaten für den Mürbeteig herstellen. Dazu alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Danach den Mürbeteig für die Streusel ebenso herstellen, in Folie packen und in den Kühlschrank stellen.
Die Zutaten für die Quark-Mohn-Masse glatt miteinander verrühren.
Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen und die Seitenränder einfetten. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen. Den Boden der Form mit knapp 2/3 des Teiges auslegen. Den restlichen Teig an den Rändern hochziehen. Die Quark-Mohn-Masse in die Form füllen. Die Zwetschgen darauf verteilen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Zum Schluss die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen dann in den Ofen geben und ca. 45 bis 50 Minuten backen. Danach aus dem Ofen holen und etwas auskühlen lassen. Erst dann den Kuchen aus der Form lösen.



[Link zum Rezept: Quark-Mohn-Zwetschgen-Kuchen mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Quark-Mohn-Zwetschgen-Kuchen mit Eierlikör

Leser-Tipp

Da die Quark-Mohn-Masse erst richtig fest ist, wenn sie kalt ist, kann man diesen Kuchen auch gut bereits am Vortag backen!

[Link zum Rezept: Quark-Mohn-Zwetschgen-Kuchen mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de