Zwetschgen Zupfkuchen

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 TL
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Butter	270 g
Zucker	300 g
Zimt	
Eier	4 St.
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Speisequark, Magerstufe	500 g
Schlagsahne	200 ml
Speisestärke	25 g
Zitronenschale	
Zwetschgen	500 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine, Backrahmen 25 x 20 cm

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Haselnussteig
Verknete das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlenen Haselnüssen, 200 g Butter, 150 g Zucker, je 1 Prise Zimt und Salz, 1 Ei und 1 TL Vanilleextrakt zu einem geschmeidigen Teig. Gib etwa zwei Drittel davon in den Backrahmen und drücke ihn mit einem Backformroller oder den Händen zu einem glatten Boden fest. Ziehe dabei bei Belieben einen kleinen Rand hoch. Stelle das übrige Drittel zur Seite.

3. Füllung
Verrühre 3 Eier mit 150 g Zucker, dem Quark, der Sahne, 70 g weicher Butter, dem Vanilleextrakt, der Stärke und 1 Prise Zitronenabrieb zu einer glatten Masse. Verteile die Füllung auf dem Boden.

4. Zupfkuchen backen
Halbiere die Zwetschgen und verteile sie über der Füllung. Zupfe den übrigen Teig mit den Händen auseinander und verteile ihn über den Zwetschgen. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 70 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen. Am besten stellst du den Kuchen für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, bevor du ihn aus der Form löst und anschneidest. Streue zum Servieren noch Puderzucker darüber.
Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	6026 kcal
Kohlenhydrate	684 g
Eiweiß	145 g
Ballaststoffe	26 g
Fette	299 g