

Streuselkuchen mit Pflaumen

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

- 1 Den Quark mit der Milch, dem Öl, dem Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen, die Hälfte davon esslöffelweise zur Mischung geben. Den Rest unterkneten. Danach den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.
- 2 Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften auf dem Teig auslegen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.
- 3 Für die Streusel die Butter zerlassen (z.B. in der Mikrowelle). Das Mehl, den Zucker und die flüssige Butter zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer (Rührbesen) zu Streuseln verarbeiten. Diese werden gleichmäßig auf dem Obst verteilt. Bei 175°C etwa 25 Minuten backen.

150 g Quark
6 EL Milch
6 EL Öl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
300 g Mehl
3 TL Backpulver

Für die Streusel

350 g Mehl
150 g Zucker
250 g Butter

Für den Belag

1 kg Pflaume(n) oder Äpfel
2 EL Zimt – Zucker

