

Zwetschgen-Quark-Streusel



Zutaten

Für 20-26cm Springform

Für den Boden
350g Mehl
120g brauner Zucker
200g Butter
70 Haferflocken
1 Msp. Zimt

Für die Füllung:

50 g Butter
200g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
50g Speisestärke
40 g Mehl
500g Quark
50 ml Creme Fraiche
Ca. 18-20 Zwetschgen

So wird's gemacht:

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Zimt krümelig vermengen. $\frac{3}{4}$ der Masse in die leicht gefettete Form drücken, auch am Rand „hochdrücken“. Zu dem restlichen Teig die Haferflocken geben und krümelig verkneten. Beides in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen waschen, halbieren und abdecken.

Nun die Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Sobald sie weich ist, die Kochplatte höher stellen und unter ständigem Rühren die Butter bräunen. Sie sollte nur leicht gebräunt sein! Sofort von der Kochplatte nehmen, noch kurz weiter rühren.

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und sehr cremig aufschlagen, Quark, Mehl und Speisestärke hinzufügen und kurz rühren bis die Masse vermengt ist. Zum Schluss die Butter und Creme Fraiche einrühren.

Die Hälfte der Zwetschgen in die Form geben, auf den Zwetschgen die Quarkmasse verteilen. Die restlichen Zwetschgen auf die Quarkfüllung geben und mit dem Streuselteig krümelig bedecken.

Im Ofen bei 170°C Ober- und Unterhitze 40-50 Minuten backen, evtl. mit Alufolie bedecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.