



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Pflaumenkuchen...ein Käsekuchen (Springform)

Zutaten

200 Gramm Butter, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 325 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillin Zucker, 1 Prise Salz, 8 Bio-Eier, 250 Gramm Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 600 Gramm Pflaumen, 375 Gramm Magerquark, 200 Gramm Frischkäse, 1 Packung Puddingpulver Vanille (zum Kochen), Fett und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestäuben, bei Bedarf Alufolie

Zubereitung

- Fett, Zitronenschale, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren
- 4 Eier nacheinander unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen und unterrühren
- Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben
- Pflaumen, waschen, halbieren und entsteinen
- Quark, Frischkäse und 125 g Zucker glatt rühren und 4 Eier nacheinander unterrühren
- Puddingpulver zum Schluss unterrühren.
- Hälfte der Pflaumen auf dem Teig verteilen und Quarkmasse darüber geben
- Restliche Pflaumen auf der Quarkmasse, mit der Schnittfläche nach oben, verteilen.
- Kuchen im vorgeheizten Backofen 175 Grad / Umluft: 150 Grad ca. 1 Stunde backen. Sollte der Teig zu dunkel werden zwischendurch mit Folie abdecken.
- Herausnehmen, Kuchen vom Formrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren den Rand mit Puderzucker bestäuben.