

Pflaumen-Käsekuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Creemefraiche	200 g
Zitronensaft	3 Esslöffel
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Butter	150 g
Feinkristallzucker	220 g
Weizenmehl (universal)	200 g
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	500 g
Topfen / Quark	750 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	5 Esslöffel

Zubereitung:

Butter, 70g Zucker, 1 Eigelb cremig schlagen. Mehl und Backpulver unterkneten. Teig zur Rolle formen, in Folie wickeln, 60 Minuten kühlen.

Pflaumen waschen, entsteinen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Quark, Creemefraiche, Zitronensaft, die Eier, 3 Dotter und 150g Zucker glatt rühren. 3 Eßlöffel gemahlene Mandeln unterheben.

Teig zur runden Platte ausrollen, eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden. Boden mehrmals einstechen. Topfenfülle einfüllen, mit Pflaumen belegen. Mit Alufolie abdecken, ca. 60 Minuten backen. Dann Folie entfernen und ca. 20 Minuten weiterbacken.

Kuchen ca. 20 Minuten in der Form auskühlen lassen. Dann auslösen und auf ein Gitter setzen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer heißen Pfanne rösten. Zusammen mit Puderzucker über den Kuchen streuen.

Ein Traum diese Torte pro Stück ca. 460 kcal

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1223-Pflaumen-Kaesekekuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at