

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 21.08.2020

Zwetschgen-Quark-Kuchen mit Streusel

Für ca. 12 Stück

Für den Hefeteig:

220g Mehl (Type 550)
20g frische Hefe
Ca. 120 ml kalte Milch
25g Zucker
etwas Honig (3g)
25g weiche Butter
4g Salz
1 Pck. Vanillezucker
etwas Bio-Zitronenabrieb
2 EL Zwetschgenkonfitüre

Für den Quarkbelag:

50g Butter
250g Quark
2 Eier (Größe M)
40g Rohrzucker
20g Stärke oder Puddingpulver, Vanille
1 Prise Salz
etwas Bio-Zitronenabrieb
ca. 400 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel:

70g Butter
70g Zucker
etwas Salz
etwas Bio-Zitronenabrieb
100 g Mehl (Type 405)
70g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung:

1. Für den Zwetschgen-Quark-Kuchen mit Streusel eine Springform (Ø 26cm) mit Butter einfetten.
2. **Für den Hefeteig** Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Hefe dazubröckeln oder im Ganzen hinzufügen. Kalte Milch, Zucker, Honig, weiche Butter, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb dazugeben. Idealerweise sollte die Hefe nicht direkt mit Zucker oder Salz in Kontakt kommen.

Unser Tipp: Milch und Hefe können Sie kühl-schränkalt dazugeben, denn durch das spätere ausgiebige Kneten erwärmt sich der Teig. Lediglich die Butter sollte weich sein, damit sie sich gut mit den anderen Zutaten verbinden kann.

3. Die Zutaten mit der Hand verkneten. Falls nötig noch etwas Milch oder Mehl dazugeben um den Hefeteig geschmeidiger bzw. trockener zu machen. Nach einiger Zeit löst sich der Teig vom Schüsselrand. Jetzt dauert es nicht mehr lange bis der Hefeteig glatt ist und leicht glänzt.

4. Den fertig gekneteten Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der vorbereiteten Springform ausrollen, in die vorbereitete Springform setzen, mit der Gabel einstechen und mit Zwetschgenkonfitüre bestreichen.

5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

6. **Für den Quarkbelag** Butter zerlassen. Quark, zerlassene Butter, Eier, Rohrzucker, Stärke oder Puddingpulver, Salz und Bio-Zitronenabrieb verrühren.





7. Quarkmasse auf den Hefeteigboden geben, entsteinte Zwetschgen auflegen.

8. **Für die Streusel** Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Mehl und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel zu Streusel verkneten. Streusel auf den Zwetschgen gleichmäßig verteilen und den Zwetschgen-Quark-Kuchen im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen.