

Zwetschkuchen

Zutaten: (für 24 cm Springform)

- 900 g Zwetschgen, halbiert und entkernt
 - 200 g Butter, weich
 - 200 g Zucker (und etwas mehr zum Marinieren der Zwetschgenhälften)
 - 3 Eier
 - etwas Vanillemark
 - nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone (für den Teig und zum Marinieren der Zwetschgenhälften)
 - Zitronensaft (3 TL für den Teig und etwas mehr zum Marinieren der Zwetschgenhälften)
 - 1 Prise Salz
 - 200 g Mehl
 - ½ Päckchen Backpulver
 - 200 g Halbfett-Quark
-
- nach Belieben Zimt (zum Marinieren der Zwetschgenhälften)

Zubereitung:

Die Zwetschgen in eine Schüssel geben und etwa eine Stunde lang mit etwas Zucker, Zimt, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale marinieren.

Den Ofen auf knapp 200 Grad vorheizen.

Die Springform ausbuttern und mit Backtrennpapier auskleiden.

Die weiche Butter schaumig schlagen. Den Zucker dazu geben und weiter schaumig schlagen. Die Eier (ein Ei nach dem andern) dazugeben und kräftig rühren, bis die Masse ganz hell wird.

Zitronensaft, Zitronenraspel, Vanillemark und eine Prise Salz zur Masse geben und gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Masse sieben. Zu einem gleichmässigen Teig verrühren.

Den Teig im Verhältnis 1/3 zu 2/3 aufteilen. Die kleinere Teigportion in die Springform geben und gleichmässig auf dem Boden der Form verteilen. Dann den restlichen Teig mit dem Quark vermengen und ebenfalls in die Springform geben und gleichmässig

verteilen. Die Zwetschgenhälften aufrecht, dicht an dicht und bis etwa zur Hälfte in den Teig stecken.

Den Kuchen bei knapp 200 Grad für etwa eine Stunde in den Ofen schieben.

Mit einem Holzstäbchen die Gar-Probe machen. Das heisst das Stäbchen in der Mitte des Kuchens in den Kuchen stecken. Bleibt beim Rausziehen des Stäbchens kein Teig mehr hängen, ist der Kuchen fertig gebacken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen und erst dann aus der Springform nehmen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.