

Schneller Zwetschgen - Mohnkuchen

Für die Streusel:

400 g Weizenmehl 405

250 g Butter

170 g Zucker

1 Pr. Salz

1 TL Vanillezucker
selbstgemacht (oder
1 Päckchen gekauft)

Für die Füllung:

500 g Magerquark

2 Eier

100 g Zucker

2 EL Rum

250 g Mohn fix (fertige
Mohnfüllung)

500 g Zwetschgen

Zum Fertigstellen:

Puderzucker

Backofen auf 170 °C vorheizen (Umluft).

Aus Weizenmehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts Streusel herstellen. Die Hälfte davon in eine Springform 26 cm Ø füllen, verteilen und festdrücken.

Für die Füllung die Zutaten miteinander verrühren. Die Füllung auf dem Streuselteig verteilen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und evtl. halbieren. Den Kuchen mit den Zwetschgen dicht an dicht belegen. Die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde backen. In der Form abkühlen lassen, auf eine Kuchenplatte legen und nach Geschmack mit Puderzucker übersieben.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 60 Minuten

