

Käsekuchen mit Pflaumen

Zutaten Tortenboden:

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Backpulver
1 EL Magerquark
2 EL Zucker
1 Prise Salz
4 EL Sonnenblumenöl
125 ml Wasser (lauwarm)

Zutaten Belag:

750 g Pflaumen
4 Eier
500 g Magerquark
1 EL Stärke
5 EL Zitronensaft
55 g Butter
80 g Zucker
Puderzucker



Zubereitung:

- Die "trockenen" Teigzutaten vermischen.
- Zusammen mit Öl, Quark und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Pflaumen entsteinen und halbieren.
- Gegangenen Teig ausrollen und in eine Springform geben.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Halbe Pflaumenmenge auf dem Tortenboden verteilen.
- Pflaumen mit der Außenseite nach oben legen.
- Alles zusammen noch einmal etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Die Eier trennen.

- Flüssige Butter, Zitronensaft, Stärke, Eigelb, Quark und Zucker verrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.
- Quarkmasse auf den Tortenboden geben.
- Restliche Pflaumen in die Quarkmasse setzen.
- Kuchen bei 180° C etwa 75 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.
- Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker überstreuen.