

Gote macht Pflaumenkuchen**Zutaten für eine runde Springform von 28 cm Durchmesser**

- 250 g Mehl
- 150 g Quark (20 %)
- 1 kleines Ei
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ½ Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backpulver
- 750 g reife Zwetschgen
- Zucker, Zimt

Zubereitung

Zuerst in einer Schüssel den Quark, das Öl, den Zucker, das Ei und das Salz (ja, wirklich einen halben Teelöffel) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, dann mit den Quirlen des Rührgeräts zunächst die erste Hälfte des Mehls unter die Quarkmasse geben, danach die zweite Hälfte. Sobald sich der Teig vom Rand der Schüssel zu lösen beginnt, mit den Händen weiter kneten bis er relativ fest, aber gleichzeitig elastisch ist, jedoch nicht so sehr, dass er an den Fingern hängen bleibt. Dann noch etwas mehr Mehl einkneten.

30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Zwetschgen waschen, längs halbieren, Kern herausnehmen, die Hälften noch einmal längs halbieren. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer gut mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche rund ausrollen, im Durchmesser etwa 4 Zentimeter größer als die Springform. Ordentlich einbuttern, danach den Teig hineinlegen, fest andrücken und am Rand etwa 2 Zentimeter hoch stehen lassen, den Rest abschneiden.

Pflaumenviertel kreisförmig von außen nach innen mit der Schale nach unten auf dem Teig anordnen. 40 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und nach eigener Vorliebe noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen. Den Pflaumenkuchen zum Abkühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen, bis er lauwarm ist, dann schmeckt er am besten – aber auch bei Zimmertemperatur. Und natürlich ordentlich Schlagsahne dazu.

Guten Appetit!



Rezept: Helmut Gote