

Pflaumen-Mohn- Quark-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
75 g Zucker
150 g Butter
1 Ei (M)
1-2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

½ Beutel (125 g) Mohn-Back
3 Eier (M)
150 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
750 g Magerquark
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
150 ml Schlagsahne

Außerdem

2 EL Mandelblättchen
1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
1 Päckchen Tortengusspulver - rot
2 gestrichene EL Zucker

Zubehör

Springform (Ø 26 cm)
kleine Pfanne
Tortenplatte

Zubereitung:

Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen, Ei und Wasser dazugeben und alles mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen; dann alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine Springform einfetten. Mit dem Teig auslegen und dabei einen 5-6 cm hohen Rand hoch drücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mohn-Back mit Eiern, Zucker, Zimt, Quark, Orangenschale und Vanillepuddingpulver verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quark-Mohn-Masse auf dem Teigboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 70-75 Minuten backen und auskühlen lassen.

Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten.

Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen. Odenwald Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit aus dem Glas auffangen. 250 ml Flüssigkeit abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Tortengusspulver und Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Die 250 ml Pflaumenflüssigkeit dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen.

Kuchen mit den Pflaumen belegen und den Tortenguss darüber geben.
Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden + ca. 30 Minuten Kühlzeit



Guten Appetit!