

Zwetschkuchen aus Quark-Öl-Teig

Mit diesem Rezept präsentiere ich euch mein neues Lieblingsrezept für Zwetschkuchen! Der Kuchen schmeckt herrlich saftig und aromatisch zugleich und durch die einfache Teigherstellung lässt sich das Rezept im Nu und unkompliziert umsetzen ☐ Probiere den leckeren Kuchen gerne zuhause aus – du wirst begeistert sein!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine 28er Springform

Wird eine 26er Springform verwendet, alle Zutaten x 0,86 rechnen und die Backzeit um 5 Minuten verkürzen

Für den Teig:

270g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*](#)

60g Zucker

1 P. Vanillezucker

3/4 P. Backpulver

1 Prise Salz

180g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

5 EL Speiseöl

1 Ei

Zum Formen: 2 EL Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei

Etwas Butter (ggf. laktosefrei) oder Margarine für die Form

Für den Quarkbelag:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

60g Zucker

1/2 P. Vanillepuddingpulver ODER 20g Reisstärke

2 Eier

1kg Zwetschgen

Für den Streuselbelag:

100g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei

50g Zucker

50g Butter (ggf. laktosefrei)

1/4 TL Zimt

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Dann alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen.
2. Zwei Esslöffel Mehlmischung auf eine Arbeitsfläche streuen, den Teig darauf geben und den Teig ringsum mit Mehl benetzen, sodass sich der Teig gut formen lässt, ohne zu kleben.
3. Eine Springform mit Butter oder Margarine ausstreichen und den Teig gleichmäßig in die Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig in der Form ruhen lassen, bis alle restlichen Zutaten vorbereitet sind.
4. Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Hierzu eignet sich ein Zwetschgen-Entsteiner sehr gut, da dieser die Zwetschgen bereits viertelt.
5. Für den Quarkbelag alle Zutaten verrühren und auf den Teig streichen. Dann mit den Zwetschgen schuppenförmig belegen.
6. Für den Streuselbelag alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Händen abbröseln und auf den Kuchen streuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.
8. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

*Kommt eine Mehlmischung auf Maisbasis zum Einsatz, [HIER](#) gibt's Infos, so sind für den Teig 220g nötig + 1/2

gestrichener TL Xanthan, außerdem 1 EL Maismehlmischung zum Formen. Für den Streuselbelag sollten 80g Maismehlmischung eingesetzt werden.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 150g Quarkersatz auf Sojabasis verwenden. Für den Quarkbelag 200g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Sahne durch einen Kochsahneersatz auf Mandelbasis austauschen. Für den Streuselbelag 40g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.





