



Saftiger Pflaumenmuskuchen

★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

125 g Magerquark
5 EL Öl
5 EL Milch
50 g Zucker
250 g Mehl
3 TL Backpulver
200 g Marzipanrohmasse
125 g Pflaumenmus
Fett für die Form
1 EL Kondensmilch
2 EL Puderzucker
1 TL Zitronensaft
1 EL Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Quark, Milch, Öl und Zucker miteinander verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren und den Rest kurz unterkneten.

Das Marzipan fein würfeln und mit dem Pflaumenmus glatt rühren.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (ca. 25 x 30 cm). Längs halbieren und das Pflaumenmus darauf streichen, dabei jeweils einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Jeweils von der Längsseite her einrollen. Beide Teigrollen wie eine Kordel umeinander drehen und in eine gefettete Kastenform (20 cm lang) legen.

Den Teig mit Kondensmilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° 30-40 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den Kuchen damit überziehen und mit Hagelzucker bestreuen.