Pflaumen-Schnitten mit Streusel

Herrlich fruchtige Pflaumen-Schnitten mit saftigem Quark-Öl-Teig mit Back-Öl Klassik. Ein köstlicher Back-Genuss!

Zutaten
1 Portionen

Quark-Öl-Teig
150 g Quark, Magerstufe
50 ml Milch
50 ml Byodo Back-Öl Klassik
300 g Weizenmehl
1.5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
90 g Rohrohrzucker
Streusel
230 g Weizenmehl
90 g Rohrohrzucker
120 g Byodo Back-Öl Klassik
Eventuell ein Schluck Milch für die Konsistenz
1 Prise Byodo Meersalz

Zubereitung

Zunächst den Teig zubereiten. Dazu erst Mehl, Rohrohrzucker, Backpulver und eine Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Anschließend Quark, Milch und das Back-Öl hinzugeben. Mit dem Knethaken-Aufsatz einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt beiseite stellen.

Jetzt die Streusel vorbereiten. Mehl, Zucker, eine Prise Salz und das Back-Öl mit den Händen in einer separaten Schüssel verkneten, bis eine krümelige Konsistenz entsteht. Falls nötig, etwas Milch hinzugeben und ebenfalls beiseite stellen.

Die Pflaumen gründlich waschen, halbieren, entkernen und vierteln.

Den Backofen auf 200 °C Ober-und Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit Back-Öl Klassik einfetten. Darauf den Quark-Öl Teig mit den Händen gleichmäßig verteilen.

Die geviertelten Pflaumen in den Teig drücken und die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen für 35 bis 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Unser Tipp:
Schmeckt köstlich mit etwas Zimt und Zucker bestreut und einem Klecks frischer Sahne.