

Powidl-Kuchen



Rührteig:

250 g Butter
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
5 Eier
375 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
6 EL Sahne

Belag:

1 Pkg. Mohn-Back
50 g Rosinen
1 EL Rum
1 Prise Zimt

500 g Magerquark
2 Eigelb
4 EL Sahne
2 Pkg. Vanillinzucker
6 EL Zucker
2 Eiweiß

Pflaumenmus

Streusel:

180 g Mehl
4 EL Zucker
1 Prise Zimt
100 g weiche Butter



Zutaten insgesamt:

350 g Butter
150 g + 10 EL Zucker
3 Pkg. Vanillinzucker
7 Eier
555 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
10 EL Sahne
1 Pkg. Mohn-Back
50 g Rosinen
225 g Pflaumenmus
500 g Magerquark
Rum, Zimt

Teig: Butter, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren.

Ofen auf 175° C vorheizen. Rührteig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mohn-Masse: Mohn-Back, Rosinen, Rum, Zimt mischen.

Quark-Masse: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren. Sahne und Quark untermen-gen. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Streusel: Alle Zutaten verkneten.

Mohn-, Quark-Masse, Pflaumenmus nebeneinander auf den Rührteig löffeln. Streusel über-streuen. Ca. 40 Minuten goldgelb backen.

