Zwetschgen-Streuselkuchen



Ein herrlicher Kuchen, der perfekt in den Spätsommer passt. Durch die leicht säuerlichen Zwetschgen und die buttrigen Streusel schmeckt er wunderbar saftig und frisch. Ich finde die Kombination aus weicher Frucht und Knusperschicht einfach unschlagbar. Natürlich könnt ihr statt Zwetschgen auch Pflaumen oder Äpfel verwenden. Mir persönlich schmeckt dieser Streuselkuchen aber mit frischen, reifen Zwetschgen und einer Prise Zimt in den Streuseln am allerbesten.

Zutaten: 30×20 cm (verstellbarer Backrahmen)
Boden:
- 125g weiche Butter
- 60g Zucker
- 40ml Milch
- 2 Eier Gr. M
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt

• 150g Mehl
• 4,5g Backpulver (ca.1 TL)

• ca.800-1000g Zwetschgen

Streusel:
• 75g kalte Butter
• 60g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• ½ TL Zimt
• 130g Mehl

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Ränder einfetten.

Die Zwetschgen gründlich waschen, entkernen und vierteln.

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät vermengen, gleichmäßig in der Form verstreichen und mit den Früchten belegen. Diese dabei leicht in den Teig drücken. Zuletzt die Streuselzutaten kurz verkneten, in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene in 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.
Den Kuchen kurz ruhen lassen, vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen lösen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Marmorkuchen mit Kirschen und

Frischkäse-Quarkcreme





Der „Alles-drin-Glückskuchen“
Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und KirscheDieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass

man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“ absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

Rezept:
Zutaten:
Teig: Backrahmen 35x25cm
• 400g weiche Butter
• 340g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 8 Eier Gr. M
• 300ml Milch
• 600g Mehl
• 5 TL Backpulver
• 50g Backkakao
• 50g Zartbitterschokolade, gehackt

Frischkäse-Quarkcreme:
• 300g Frischkäse
• 350g Speisequark 20%
• 80g Zucker
• 1 Ei
• 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

Außerdem:
• 350g Sauerkirschen (TK)

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die

gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Frischkäse-Quarkcreme:
Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verswirlen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!