

Zwetschkuchen mit Quarkguss

Von Kuchenfee

So ein Anschnitt aus saftigen Zwetschgen, lockerem Hefeteig und cremigem Quarkguss ist auf der Kaffeetafel kein Hingucker, der haut euch im Geschmack aber wirklich um. Genau das mag ich an diesem Kuchen so gern: er sieht rustikal aus und schmeckt dafür um so besser. Ich arbeite hier nicht mit Mürbeteig, sondern mit einem **fluffigen Hefeteig** als Boden, weil der die Säfte der Früchte viel besser auffängt und nicht durchweicht.

Der Quarkguss läuft beim Backen schön um die Zwetschgen herum und wird zu einer samtigen Schicht zwischen Frucht und Teig. Ein bisschen Marzipanrohmasse zwischen Hefeteig und Früchten ist mein heimlicher Lieblings-Move, das ist eine super coole Idee, falls ihr Lust auf eine zarte Mandelnote habt. Wichtig ist nur eines: **Quark, Eier und geschmolzene Butter müssen alle Raumtemperatur haben**, sonst gibt es beim Verrühren sofort Klümpchen. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Zwetschkuchen mit Quarkguss vom Blech:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	40 min	n/a	45 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

380 g Mehl

35 g Zucker

1/2 Hefe

Würfel

180 ml Milch

warm

1 x Ei

Raumtemperatur

50 g Butter

weich

1/2 TL Salz

QUARKGUSS

500 g Quark

Raumtemperatur

120 ml Milch

80 g Zucker

1 Paket Puddingpulver

Vanille

2 x Eier

Raumtemperatur

80 g Butter

geschmolzen

Vanille

Vanillezucker, Mark oder Aroma

AUSSERDEM

1 kg Zwetschgen

Zimtzucker, nach Wahl

nach Wahl

Werkzeuge

Backblech

Backrahmen

Waage

Schneebesen

Schüssel