

Saftige

ZWETSCHGEN-STREUSELTALER

MIT LOCKEREM QUARK-ÖL-TEIG

FRUCHTIG • BUTTRIG • GOLDGELB ♥



Saftige Zwetschgen auf lockerem Quark-Öl-Teig, gekrönt von goldbraunen Zimtstreuseln - herrlich fruchtig und wie frisch vom Bäcker!



ZUTATEN

Für den Quark-Öl-Teig

- 250 g Quark
- 80 ml neutrales Öl
- 80 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Für den Belag

- 700 g Zwetschgen
- 1 EL Zucker
- ½ TL Zimt

Für die Streusel

- 150 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 100 g kalte Butter

Außerdem

- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 2 EL Mandelblättchen, optional
- Puderzucker zum Bestäuben, optional



ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.
- 2 Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und je nach Größe nochmals längs halbieren.
- 3 Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen.
- 4 Kalte Butter in Stücken zugeben, zu groben Streuseln verkneten und kühl stellen.
- 5 Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz miteinander verrühren.
- 6 Mehl und Backpulver mischen, portionsweise unterkneten und nur bis zu einem glatten Teig bearbeiten.
- 7 Teig in 10 Portionen teilen und auf bemehlter Fläche zu Tälern von etwa 12 cm Durchmesser formen.
- 8 Mit Abstand auf die Bleche legen, mittig leicht vertiefen und einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen.
- 9 Zwetschgen dachziegelartig verteilen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.
- 10 Streusel und nach Wunsch Mandelblättchen darauf verteilen.
- 11 Nacheinander auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen, bis Ränder und Streusel goldbraun sind.
- 12 Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und optional mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Den Quark-Öl-Teig nur kurz kneten - so bleiben die Taler nach dem Backen besonders locker und saftig.



Guten Appetit! ♥



ergibt
10 STÜCK

