

Pflaumen - Kuchen mit Salbei

Kategorien: Kuchen, Blechkuchen, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

QUARKTEIG

250	Gramm	Quark
2		Eier
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone nur Schale
4		Salbeiblätter gehackt
150	ml	Milch
150	ml	Olivenöl
350	Gramm	Mehl
1/2	Glas	Backpulver

BELAG

800	Gramm	Pflaumen entsteint In Spalten
50	Gramm	Zucker Butterflöckchen

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Für den Teig alle Zutaten bis zum Öl gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Nur kurz darunter kneten. Teig in das gefettete, bemehlte Backblech geben und glatt streichen. Für den Belag die Pflaumenspalten auf den Teig legen. Zucker darüber streuen. Butterflöckchen darüber verteilen. Backen: 40-45 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.