**Zwetschgenkuchen**

Für 1 Backblech

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

150 g Magerquark

6 EL Milch

6 EL neutrales Öl

80 g Diamant Brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

*Für den Belag:*

1,5 kg Zwetschgen (entsteint gewogen)

75 g gehackte Mandeln

Diamant Zimtzucker

**Zubereitung:**

1. Quark mit Milch, Öl, Diamant Brauner Zucker, Salz und Ei verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen, dabei den Rand hochziehen.
3. Zwetschgen waschen, aufschneiden und Kerne entfernen. Teig dicht damit belegen. Mandeln und Diamant Zimtzucker darüber streuen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30–35 Minuten backen.

**Tipp:**

Besonders gut schmeckt der Kuchen noch lauwarm mit Schlagsahne!

**Nährwertangaben (pro Stück (insg. 20 Stücke):**

Joule: 683 kJ – Kalorien: 163 kcal – Fett: 6,1 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g

Kohlenhydrate: 25 g – davon Zucker: 11 g – Eiweiß: 4,0 g – Salz: 0,16 g