

## Zwetschenkuchen mit Amarettini-Kruste

 Gelingt leicht

20 Stück

**Für die Fettpfanne oder das Backblech (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

### Belag:

1,5-1,75 kg Zwetschen

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht  
1 Prise Salz  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
100 ml Milch (0,3% Fett)  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Bestreuen:

1 Päckchen (100 g) Amarettini-Kekse  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Vorbereiten:** Für den Belag die Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Zwetschen ein-, aber nicht durchschneiden. Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Fettpfanne oder das Backblech (40 x 30 cm).

**Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst!) Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen. Boden mit den Pflaumen dachziegelartig dicht belegen (mit der Innenseite nach oben). Zum Bestreuen Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Keksbrösel mit Vanillin-Zucker mischen und auf die Zwetschen streuen. Das Backblech in den Backofen schieben.



**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C (vorgeheizt)

**Heißluft:** etwa 160°C (vorgeheizt)

**Gas:** Stufe 2-3 (vorgeheizt)

**Backzeit:** etwa 30 Minuten

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im Buch "**low fat backen**" aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!

<b>Brenn- und Nährwerte:</b>	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	656 kJ / 156 kcal	770 kJ / 184 kcal
Eiweiß	3 g	4 g
Kohlenhydrate	24 g	28 g
Fett	5 g	6 g

Hinweis zur Berechnung:

1 Portion / Stück = 1/20 des zubereiteten Rezepts

© Copyright 2006 by Dr. Oetker Versuchsküche - [www.oetker.de](http://www.oetker.de)