Topfenkuchen mit Pflaumen

Der Topfenkuchen mit Pflaumen ist einfach in der Zubereitung und ist schön flaumig. Der Topfen verleiht dabei dem Blechkuchen das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eier
200 ml	Milch
200 ml	Öl
240 g	Zucker
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Topfencreme

250 g	Speisetopfen
1 Stk.	Ei
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanillezucker

Für den Belag

500 g	Pflaumen

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Pflaumen** zuerst die Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen.

2. Nun die Topfencreme zubereiten. Dazu den Topfen, das Ei, den Zitronensaft und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Dann schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech (ca. 37x25cm) dünn ausfetten.

3. Nun die Eier mit dem Zucker dick-schaumig rühren.

4. Danach das Öl im dünnen Strahl unter Rühren einfließen lassen.

5. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen.

6. Dann unter Rühren die Milch hinzufügen und nur so lange Rühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

7. Als nächstes den Teig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.

8. Danach die Topfencreme, in kleinen Klecksen, auf dem Teig, gleichmäßig verteilen.

9. Letztendlich die Pflaumen auf dem Blech verteilen und leicht andrücken. Den Kuchen anschließend ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der Topfenkuchen schmeckt natürlich auch mit Zwetschken. Vor dem Servieren den Kuchen noch zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.