

Pflaumenkuchen mit Mandelstiften



Zubereitung:

Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Salz und Quark zu einer schaumigen Masse verrühren. Mehl sieben und unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete und gemehlte Springform (Ø 28 cm) füllen.

Pflaumen dachziegelartig darauf legen mit der Schnittfläche nach oben. Mit Mandelstiften und einem Esslöffel Zimtzucker bestreuen. Bei 180 °C etwa 45 Minuten backen. Auf den warmen Kuchen nach Geschmack noch etwas Zimtzucker streuen.

Zutaten:

3 Eier
80 bis 100 g Zucker
120 g Magerquark
120 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Prise Salz
50 g Mandelstifte
Etwa 600 g entsteinte und halbierte Pflaumen
2 bis 3 Esslöffel
Zimt-Zucker-Gemisch