



Zwetschgen-Faltkuchen

Für 12 Stück

Zubereiten ca. 45 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Backpapier für die Form

Springform von ca. 24 cm Ø

Zutaten

Kompott

- 400 g Zwetschgen, in Würfeln
- 150 g Rohrzucker
- 40 g Butter
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kardamompulver

Quarkteig

- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz
- 0,5 dl Milch
- 100 g Magerquark
- 2–3 EL Rapsöl
- 1 Ei
- Wenig Mehl zum Auswallen
- Wenig Puderzucker

Zubereitung

Kompott

Zwetschgen mit Zucker, Butter und Gewürzen kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Quarkteig

Mehl mit allen Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milch und alle Zutaten bis und mit Ei kurz pürieren. In die Mulde geben und zu einem homogenen, elastischen Teig kneten.

Formen

Teig auf wenig Mehl ca. 50 × 50 cm auswallen und in ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Die Zwetschgen auf die Mitte der Teigstreifen verteilen. Die seitlichen Ränder so einschlagen, dass die Zwetschgen bedeckt sind. Den ersten Strang zu einer Schnecke rollen, in die Mitte der vorbereiteten Form legen. Dann die restlichen Stränge nacheinander um die Schnecke wickeln, bis alle aufgerollt sind.

Backen

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40–50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und noch warm aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>