**Zwetschgenkuchen vom Blech (Rezept von meiner Oma)**

* 1,5-1,8 kg Zwetschgen

Für den Teig:

* 150 g Magerquark
* 70 ml Vollmilch
* 70 ml Pflanzenöl - z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl
* 20 g Zucker - für den Teig
* 300 g Mehl, Type 405 - alternativ Dinkelmehl Type 630
* 1 Päckchen Backpulver - (16 g)
* 1 Prise Salz

Für die Streusel:

* 300 g Weizenmehl
* 150 g kalte Butter
* 150 g Zucker
* Als erstes heizt Du den **Backofen** auf **180 Grad Ober- / Unterhitze** auf.
* Beginne am besten mit den Streuseln. Dafür verknetest du einfach das Mehl mit dem Zucker und der Butter, bis es bröselig wird. Stelle den Teig beiseite.
* Die **Zwetschgen** wäschst du mit warmem Wasser ab und schneidest sie **längs** mit einem scharfen Gemüsemesser auf, **entsteinst**sie und stellst sie beiseite.
* Nun den **Magerquark** mit 70 ml **Vollmilch**, 70 ml **Pflanzenöl** und 20g **Zucker** mit dem **Handmixer** oder der **Küchenmaschine** verrühren.
* Das **Mehl,**die Prise **Salz** und das **Backpulver** **vermengen** und mit der **Quarkmasse** verrühren, bis ein homogener, **glatter Teig** entstanden ist (mindestens 2 Minuten kneten!).
* Rolle den **Teig** auf z.B. einer Silikonunterlage in der Größe Deines Backblechs **aus**, das **Backblech** mit **Backpapier** auslegen und den **Teig** **darauf legen**.
* Belege den Quark-Öl-Teig **steil, kompakt** bzw. dachziegelartig mit den Zwetschgen.

***HINWEIS:***Es ist wichtig, dass Du die Zwetschgen wirklich ***steil & kompakt legst***um einen saftigen Zwetschgenkuchen zu bekommen.

* Jetzt noch die Streusel darüber verteilen und für ca. **30 Minuten** auf der **mittleren Schiene**in den vorgeheizten Backofen geben.

***TIPP:*** Sollten die Zwetschgen besonders sauer ausfallen empfehle ich Dir ***auf jeden Fall*** etwas Zucker zu verwenden.