

# Zwetschgenwähe

Rezept von Meta Hildebrand



## Zwetschgenwähe

Ergibt 8 Stück für 4–6 Personen als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Genussfertig: in ca. 90 Minuten

### Pro Person:

38 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiss, 23 g Fett; 405 kcal

### Zutaten:

- 100 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 100 g Magerquark
- 20 g Wasser
- 2 g Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- Ca. 750 g frische Zwetschgen
- 200 ml Milch
- 100 ml Rahm
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Esslöffel Maizena
- 1 Prise Salz
- 1 runde Backform ca. Ø 28 cm

### Zubereitung:

1. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Mehl und von Hand

zusammenreiben. Quark, Wasser und Salz dazugeben. Alles zusammenfügen, nicht kneten. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Zwetschgen waschen, trocknen, längs halbieren und entkernen.
3. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Kuchenteig gleichmässig ausrollen und in die Backform legen. Überlappenden Rand umschlagen und andrücken. Überschüssiges Backpapier mit der Schere wegschneiden. Teigboden mit der Gabel ein paarmal einstechen. Mandeln auf dem Boden verteilen. Die Zwetschgen kreisförmig in die Form schichten.
4. Für den Guss Milch, Rahm, Eier, Zucker, Zimt, Maizena und Salz zusammenrühren oder mixen. Über die Zwetschgen verteilen. In den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 40–45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und geniessen.

**Tipp:** Funktioniert mit fast allen Früchten.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.