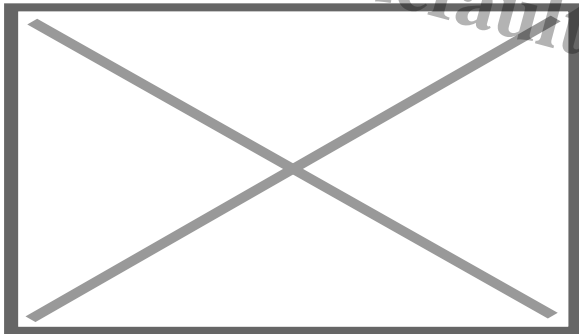




Versunkener Pflaumenmuskuchen

Description



Zutaten für 30 Portionen:

5 Eier

200 g Zucker

100 ml Vollmilch

100 ml Pflanzenöl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Quark

1 Pck. Vanillezucker

Pflaumenmus und Puderzucker

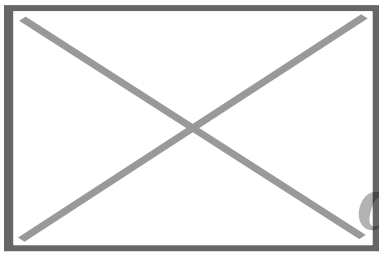
Zubereitung:

Eier (4 Stk.) und Zucker schaumig schlagen.

Ä?l und Milch dazugeben. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech verstreichen.

FÄ¼r die QuarkfÄ¼llung Quark, Vanillezucker, 1 Ei und Puderzucker verrÄ¼hren. Mit einem TeelÄ¼ffel BÄ¼llchen machen und auf den Teig legen.

Zwischen die QuarkbÄ¼llchen Pflaumenmus geben.



Bei 200Ä°C etwa 25 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben, auskÄ¼hlen lassen, in StÄ¼cke schneiden und servieren.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 21, 2017

Author

jeanny