

## Zwetschgen-Faltkuchen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

BACKEN: ca. 50 Minuten

FÜR 12 Stück

Backpapier für die Form  
 Springform von ca. 24 cm Ø

#### KOMPOTT

400 g Zwetschgen, in Würfeln

150 g Rohrzucker

40 g Butter

1 TL Zimtpulver

½ TL Kardamompulver

#### QUARKTEIG

300 g Mehl

50 g Zucker

1 Pk. Backpulver

1 Prise Salz

0,5 dl Milch

100 g Magerquark

2–3 EL Rapsöl

1 Ei

Wenig Mehl zum Auswallen

Wenig Puderzucker

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**KOMPOTT** Zwetschgen mit Zucker, Butter und Gewürzen kurz aufkochen, auskühlen 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.