

Pflaumenkuchen – schnell und einfach zubereitet

8 EL	Öl
8 EL	Milch 0,3 - 3,5 %
8 EL	Zucker, max. 100 g
8 EL	Quark, max. 250 g
1	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz
400 g	Mehl
1 ½ Pck.	Backpulver
1 kg	Pflaume(n), entsteint und halbiert - süße, keine Zwetschgen
30	Butterkekse
2 EL	Zimt - Zucker, evtl. mehr

Die oberen 6 Zutaten mit dem Mixer verschlagen und das mit Backpulver gemischte Mehl zufügen.

Alles zu einem Kloß kneten und auf ein gefettetes Backblech geben.

Den Teig mit den Händen auf dem Backblech ausbreiten, gleichmäßig flach drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Hände leicht mehlen, wenn der Teig kleben bleibt! Mit der Gabel einstechen.

Die entsteinten Pflaumen mit der Kernseite nach oben auf den Teig legen, mit dem Zimtzucker bestreuen und mit den zerbröselten Keksen belegen.

Den Herd auf 180°C vorheizen und den Kuchen 25 - 30 Minuten backen.