

Zwetschenkuchen mit Eierguss

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Margarine

100 g Zucker

200 g Mehl

1 Ei

Etwas Milch

1 TL Backpulver

1 Vanillezucker

Backzeit ½ Std.

Für den Belag:

750 g Zwetschen

Für den Guss:

2 Eigelbe

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

½ EL Speisestärke

125 g Sahnequark

60 g flüssige Butter oder Margarine

2 Eiweiß

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren und in die gefettete Springform geben. Die Zwetschen entsteinen und halbieren. Anschließend schuppenförmig 1 cm vom Rand entfernt auf den Teig legen. Für den Guß Eigelb, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Speisestärke, Quark und flüssige Butter oder Margarine daruntermischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Eimasse heben. Anschließend über die Zwetschen gießen und verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.