

Zwetschgendatschi mit Quark-Öl-Teig



Zutaten:

- 150 g Magerquark
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 4 EL Milch
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 20 g Butter
- Öl oder Butter für das Blech
- 1 kg Zwetschgen
- Zimt-Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Aus Quark, Öl, Ei, Milch, Zucker, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen schönen glatten Teig herstellen.
2. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Teig auf dem ausgefetteten Backblech ausrollen und mit der flüssigen Butter bestreichen.
3. Zwetschgen waschen, entkernen, zackig einschneiden und dicht auf dem Teig auflegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
5. Gleich nach dem Backen mit Zimt-Zucker bestreuen.

Zwetschgen:

- Entwässern auf sanfte Art
- Stärken die Nerven
- Sind gut bekömmlich
- Bieten gesunde Ballaststoffe
- Schützen die Zellen
- Tun Haut und Augen gut

KW 37

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://www.fem.com/gesundheit-ernaehrung/rezepte/rezept-schneller-zwetschgendatschi-ohne-hefe>

Rezeptquelle: www.chefkoch.de