

## Pflaumenkuchen, ein Klassiker!

<u>Zutaten Westfalia Quarkteig (Grundrezeptur)</u>	<u>Menge</u>
WESTFALIA Quarkteig	1000 g
Vollei	200 g
Wasser	300 g
<u>Gesamtmenge Quarkteig</u>	<u>1500 g</u>

**Knetzeit: 4 & 2 Minuten, im All-In-Verfahren**

### **Pflaumenkuchen:**

<u>Zutaten (für ein Blech 60x40cm)</u>	<u>Menge</u>
Quarkteig	1200 g
Westfalia Fruchtfix	50 g
Pflaumen/Zwetschgen	3000 g
<u>Gesamtmenge</u>	<u>4250 g</u>

### Herstellung:

Den Quarkteig auf ein gefettetes Blech(60x40cm) ausrollen, mit Westfalia Fruchtfix bestreuen dann mit den Pflaumen belegen anschließend backen.

Nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen!

Backtemperatur: ca. 230°C  
Backzeit: ca. 35 Minuten