

# Zwetschgen-Ingwer-Käsekuchen

f. Springform 26 cm

Für 12 Personen:

Menge	Zutat
50 g	Butter
125 g	Butterkekse
15 g	Butter zum Ausfetten
500 g	Zwetschgen
1-2	in Sirup eingelegte Ingwerpflaumen
2-3 EL	Sirup von den Ingwerpflaumen
500 g	Magerquark
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
40 g	Speisestärke
3	Eier (Größe M)
130 g	Schlagsahne
1 TL	Backpulver
40 g	Zucker (z. B. Hagelzucker) zum Bestreuen



- Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen.
- Kekse in einem Universalzerkleinerer mahlen.
- Keksbrösel und Butter verrühren und in eine gebutterte Springform geben.  
Am Boden flach drücken, kalt stellen.
- Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden.
- Ingwerpflaumen ganz fein würfeln, mit 2 - 3 EL Sirup und den Zwetschgen mischen.  
Auf dem Keksboden verteilen.
- Backofen auf 180° C (Umluft : 160°C) vorheizen.
- Gut abgetropften Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Stärke, Eiern, Sahne und Backpulver schnell und auf hoher Schalterstufe verrühren.  
Masse auf die Zwetschgen verteilen.
- Kuchen im Ofen ca. 50 Min., mittl. Schiene, backen. Garprobe machen und aus dem Ofen nehmen.
- Mit Zucker bestreuen und den Kuchen erkalten lassen.
- Wer mag kann noch Schlagsahne dazu servieren.

Tipp: Ingwer-Pflaumen bzw. Ingwer-Nüsse sind in Sirup eingelegte Stücke frischen Ingwers.  
Eingelegte Ingwerpflaumen gibt es in Feinkostabteilungen, -läden oder manchmal auch in Teegeschäften.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 148 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Calcium
267 kcal	10,7 g	33 g	8,86 g	72,1 mg