

Zwetschgen Plunder vom Zauberstein und Ofenzauberer „James“ von Pampered Chef®



Zwetschgenplunder selbst gebacken auf dem Zauberstein und dem Ofenzauberer "James" von Pampered Chef®

Zutaten für den Teig:

180 g Quark

1 Ei

6 EL Rapsöl

70 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl Type 405

1 Packung Backpulver

Zutaten für die Streusel:

120 g Weizenmehl Type 405

50 g zimmerwarme Butter

50 g Zucker

1 Packung Vanille Zucker

Zutaten für den Belag:

24 Stück Zwetschgen (ca. 700 g)

1 EL flüssige Butter

Etwas Zimt & 1 TL Zucker

Zubereitung Teig:

Quark, Zucker, Ei und Öl im Thermomix® 10 Sekunden/Stufe 4 verrühren

Salz, Mehl und Backpulver hinzufügen und 3 Minuten/Teigknetstufe kneten

Danach den Teigling auf die Teigunterlage geben und in 8 Stücke teilen (je Stück ca. 79-80g) mit etwas Mehl aus dem Streufix unter den Teigstücken runde Kreise ausrollen und auf den Zauberstein und Ofenzauberer „James“ von Pampered Chef geben.

Die Zwetschgen entsteinen und oben einschneiden und auf die runden Kreise geben und leicht eindrücken

Zubereitung Streusel:

Mehl, Butter, Zucker und Vanille Zucker in den Thermomix® geben und 40 Sekunden/Stufe 4 verrühren, sodass ein bröseliger feiner Teig entsteht den du dann über die Zwetschgen streust

Dein Backofen ist auf 190°C/Umluft vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 12-15 Minuten backen

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

In der Zwischenzeit löst du die Butter für die Glasur in einer Tasse in der Microwelle auf und fügst Zucker und Zimt dazu und verrührst alles miteinander

Nach dem Backen mit einem Silikonpinsel am Rand des Plunderteilchen die Glasur aufstreichen

Ich wünsche dir viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

www.ziehl.shop-pamperedchef.de