

Air Fryer Zwetschkuchen mit Schmandguss und Butterstreusel aus der Springform, 23 cm

Zutaten:

270 g Weizenmehl Typ 405
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Schmandmasse:

1 Prise Salz
250 g Quark
100 g Zucker
200 g Schmand
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Limettensaft
1 Ei

Für den Belag:

ca. 1 kg Zwetschgen (entsteint)
Zimt-/Zucker nach Gusto



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in der Springform 23 cm verteilen und Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen entsteinen. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Schmand, Puddingpulver, Limettensaft und Ei in die Nixe geben und gründlich verrühren. (Thermomix: 30 Sek./Stufe 4,5 verrühren). Masse auf dem Streuselboden verteilen und mit den Zwetschgen belegen.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit dem Programm Bake des Deluxe Air Fryer oder bei 190° C bei Ober-/Unterhitze im Backofen für ca. 40-45 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, große Nixe, Springform (23 cm) oder runde Ofenhexe, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN