

Schnelle saftige Zwetschgenplunder mit knusprigen Zimtstreuseln

Für 6 Stück

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (keine TK-Ware)
- 1 Eigelb zum Bepinseln
- ca. 400g Pflaumen

Für den "Pudding"

- 125g Magerquark
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker (etwa 40g)
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst wäre super)

Für die Zimtstreusel

- 50g Mehl
- 25g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 35g zerlassene Butter

Puderzucker zum Bestäuben (wer mag)

- 1) Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2) **Für den "Pudding"** verrührt Ihr Magerquark mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker und Zitronensaft. Einfach mit dem Löffel rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 3) Zwetschgen waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
- 4) **Für die Streusel** rührt Ihr Mehl, Zucker, Zimt und die zerlassene Butter zusammen, bis Streusel entstehen. Ich mache das immer mit dem Kochlöffel in einer Schüssel und knete dann nochmal mit den Händen kurz nach.
- 5) Schneidet die Blätterteig-Platte in 6 gleich große Stücke. Rollt die Kanten der Rechtecke etwas nach innen, damit eine Art Nest mit Rand entsteht. Ich fange damit an den Ecken an, dann geht der Rest fast von selbst. Den entstandenen Rand mit Eigelb dünn bepseln (das gibt beim Backen eine schöne Farbe).
- 6) Verteilt einen großzügigen Löffel Pudding in der Mitte jeden Plunders, belegt ihn mit den Pflaumenspalten und gebt die Zimtstreusel darüber.
- 7) Backt die 6 Plunder bei 200 Grad auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen. Oder eben solange, bis der Rand der Zwetschgenplunder appetitlich braun ist. Fertig!

