

Zutaten für eine Backform der Größe: 38 x 22 cm

Teig:

250 g weiche Butter
180 g Puderzucker
Prise Salz
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanillezucker, Paste oder Aroma)
1 Ei Gr. M
450 g Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)
30-50 g Mehl zusätzlich für die Streusel
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone, ungespritzt)

Füllung:

50 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanillezucker, Paste oder Aroma)
1 Pkg. (=40 g) Vanillepuddingpulver (oder Speisestärke)
1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone, ungespritzt)
500 g Topfen/Quark mit 20% Fettanteil

Früchte:

ca. 500-700 g Pflaumen
(je nach Saison passen auch Nektarinen, Marillen oder Himbeeren)



Zubereitung Teig:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr die weiche Butter, Prise Salz, Puderzucker, Vanille, das Ei und den Zitronenabrieb. Ich mache das per Hand und nur ganz kurz.
- 2) Fügt die 450 g Mehl (vermischt mit dem Backpulver) portionsweise hinzu und knetet sie unter. Achtung: bei Mürbeteigen nur so lange kneten, bis sich ein Teigklumpen geformt hat, sonst schmeckt der Teig später brandig.
- 3) Der fertige Teig klebt nicht am Schüsselrand und ist kompakt (nicht trocken und nicht klebrig).
- 4) Teilt ihn auf 2 Hälften auf. Die eine Hälfte verteilt ihr (siehe Video) auf dem Boden der Form und drückt ihn fest. Achtet darauf, dass er überall in etwa gleich dick ist.
- 5) In die zweite Hälfte werden die 30-50 g Mehl eingearbeitet. Wenn ihr größere Streusel mögt, knetet wenig Mehl ein, für ganz feine, etwas mehr. Bei mir sind es ca. 40 g, die ich hinzufüge. Stellt die Streusel zur Seite.

Zubereitung Füllung:

- 6) Mixt die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Vanille cremig. Sollte das schwer gehen, gebt einen Schuss Milch oder Wasser dazu. Dann verbinden sich die Zutaten besser.
- 7) Fügt Zitronenabrieb und Vanillepuddingpulver oder Speisestärke hinzu.
- 8) Fügt portionsweise und unter ständigem Rühren den Topfen/Quark hinzu.
- 9) Verteilt die Füllung gleichmäßig über dem Mürbeteigboden und streicht sie glatt.
- 10) Wascht und entkernt die Pflaumen und schneidet sie in Scheiben. Belegt die Füllung mit den Pflaumen und verteilt darüber die Streusel.
- 11) Backt den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 40 min. Sollte er oben nach einer halben Stunde recht dunkel werden, deckt ihn mit Alufolie ab und backt weiter.
- 12) Nehmt ihn aus dem Ofen, lasst ihn vollständig auskühlen und bestreut ihn mit Puderzucker. Ich stelle ihn gerne über Nacht kühl. So schmeckt er uns am besten aber das ist Geschmacksache.

Tipps:

- 1) Dieser Kuchen bleibt gut verpackt und kühl gelagert bis zu einer Woche frisch und kann sogar eingefroren werden. Haltbarkeit: mind. 6 Monate.
- 2) Er ist DAS perfekte Fingerfood. Wenn ich Besuch bekomme und mehrere Kuchensorten anbieten will, schneide ich diesen in kleine handliche Stücke (ca. 2 cm breit, 5 cm lang) und meine Gäste können sich durchs Sortiment kosten.

Sastojci za tepsiju veličine: 38 x 22 cm

Tijesto:

250 g omekšalog maslaca
180 g šećera u prahu
prstohvat soli
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno vanilin šećer, pasta ili aroma)
1 jaje vel. M
450 g brašna (u AUT tip W480, u D 405)
30-50 g brašna za mrvice
1 prašak za pecivo (= 16 g)
1 kašičica limunove korice (organski limun, neprskani)

Fil:

50 g omekšalog maslaca
120 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno vanilin šećer, pasta ili aroma)
1 pak. (=40 g) pudinga od vanilije (ili kukuruznog škroba)
1 kašičica limunove korice (organski limun, neprskan)
500 g posnog sira sa 20% masnoće

Voće:

oko 500-700 g šljiva
(ovisno o sezoni, pogodne su i nektarine, marelice i maline)



Priprema tijesta:

- 1) U zdjeli pomiješajte omekšali maslac, prstohvat soli, šećer u prahu, vaniliju, jaje i koricu limuna. Radim to ručno i kratko.
- 2) Dodajte 450 g brašna (skupa sa praškom za pecivo) i umijesite u nekoliko tura. Oprez: prhko tijesto kao ovo samo kratko mijesiti jer inače dobije ukus kao da je užeglo (masnoća se odvoji od ostalih sastojaka).
- 3) Gotovo tijesto se ne lijepi za strane zdjele i kompaktno je (ni suho ni vlažno).
- 4) Podijelite ga na 2 polovice. Rasporedite jednu polovicu (pogledajte video) po dnu kalupa i čvrsto pritisnite. Uvjerite se da je svuda približno iste debljine.
- 5) U drugu polovicu dodajte 30-50 g brašna. Ako volite veće mrvice, umiješajte manje brašna, za vrlo sitne, malo više. Ja dodajem oko 40 g. Mrvice stavite na stranu.

Priprema fila:

- 6) Miksajte omekšali maslac sa šećerom u prahu i vanilijom dok ne postane kremast. Ako vam to teže ide od ruke, dodajte malo mlijeka ili vode. Tako se sastojci bolje povežu.
- 7) Dodajte koricu limuna i puding od vanilije ili kukuruzni škrob.
- 8) Dodajte sir u nekoliko tura i uz stalno miješanje.
- 9) Ravnomjerno rasporedite fil po sloju prhkog tijesta i poravnajte.
- 10) Operite i ogulite šljive i izrežite ih na kriške. Po filu poredajte šljive a po njima mrvice.
- 11) Pecite kolač u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni gornji/donji grijači oko 40 minuta. Ako nakon pola sata odozgo previše potamni, prekrijte aluminijskom folijom i nastavite peći.
- 12) Izvadite iz rerne, ostavite da se potpuno ohladi i pospite ga šećerom u prahu. Volim ga držati u frižideru preko noći. Tako je za nas najbolji, ali to je stvar ukusa.

Savjeti:

- 1) Ovaj kolač ostaje svjež i do nedjelju dana (dobro zapakovan u frižideru), a može se i zamrznuti. Rok trajanja je tad min. 6 meseci.
- 2) Ovo je savršeni finger food. Kad imam goste i želim da im ponudim nekoliko vrsta kolača, izrežem ih na male komade (širine oko 2 cm, dužine 5 cm) tako da moji gosti mogu probati razne vrste bez da se od jedne zasite.