

Zwetschkenkuchen mit Belag

Teig:

200 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
125 ml Milch
125 ml Öl
100 g Zucker
250 g Topfen

Alle Zutaten verrühren, und auf ein befettetes Backblech ausrollen.

Belag:

250 g Topfen
250 g Mascarpone
100 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 Ei

Alles verrühren und auf dem Teig verteilen. Mit Zwetschken belegen, und bei Heißluft 180° Grad ca. 25 min. backen.

Gutes Gelingen!!