Ruck-Zucki Zwetschkenkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

150 G	Staubzucker
1 EL	Feinkristallzucker (zum Bestreuen)
1,5 EL	Kakaopulver
250 G	Butter (in Stücken)
5	Eier
1 PRISE	Salz
2 TL	Vanillezucker
HALBEN TL	Zimt, gemahlen
2 TL	Weinstein-Backpulver (oder normales)
350 G	Weizenmehl universal
700-900 G	Zwetschken, entsteint und halbiert

Zubereitung

1. Staubzucker, Kakaopulver, Butter, Eier, Zimt, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einen Teig verrühren.
2. Backpulver und Mehl unterheben.
3. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen.
4. Zwetschkenhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Teig legen (nicht hineindrücken).
5. Mit 1 EL Feinkristallzucker bestreuen.
6. Ca. 30 Minuten bei 180°C Heißluft backen (Stäbchenprobe).
7. Zwetschkenkuchen auskühlen lassen.
8. Mit Staubzucker bestreuen.
9. In Stücke schneiden und genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN