

ZWETSCHKEN-NUSS-KUCHEN



★★★★★ 4.9 bei 88 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2** Die Masse gleichmäßig auf ein Backblech/in den Backrahmen streichen, mit Semmelbröseln dünn bestreuen, mit den halbierten oder geviertelten Zwetschken belegen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.



Ich verwende zum Backen von Blechkuchen sehr gerne einen Backrahmen. Dadurch entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird etwas höher, als auf dem Backblech. Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen ->> [hier geht's direkt zum Backrahmen](#)

Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH ODER 1
BACKRAHMEN (CA. 30 X 35 CM)**

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Öl
- 160 g Zucker
- 260 g Weizenmehl 700
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Naturjoghurt
- 16 g Backpulver
- 1 EL Semmelbrösel
- Zwetschken, je nach
- 20 Größe halbiert oder geviertelt