ZWETSCHKEN-NUSS-KUCHEN

4.9 bei 88 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 160 Grad | 40 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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
20	Zwetschken, je nach Größe halbiert oder geviertelt