

ZWETSCHKEN NUSS KUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 33 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Eier, Öl und Zucker schaumig rühren.
- 2 Das Mehl, Backpulver, geriebene Nüsse und Naturjoghurt dazugeben und nochmals gut durchrühren.
- 3 Die Masse gleichmäßig auf ein Backblech streichen.
- 4 Jetzt mit den Semmelbrösel dünn bestreuen, mit den halbierten Zwetschken belegen und bei 160 Grad ca. 40 min backen.



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



Zutaten

**1 BACKBLECH ODER
BACKRAHMEN CA. 30 X 35 CM**

TEIG

4 Stk.	Eier
150 g	Öl
160 g	Zucker
260 g	Weizenmehl 700
100 g	geriebene Haselnüsse
150 g	Naturjoghurt
1 Pkg.	Backpulver
1 EL	Semmelbrösel
20 Stk.	Zwetschken (je nach Größe) halbiert