ZWETSCHKENKUCHEN















Ein schneller Kuchen für zwischendurch.

Zubereitung

Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Danach Dotter und Zucker sehr schaumig rühren und das Öl langsam einfließen lassen. Das mit dem Backpulver vermischte Weizenmehl abwechselnd mit Milch unterrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.

- Die Masse auf ein Backblech streichen und mit den halbieren Zwetschken belegen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

TEIG

5 Eier 200 g Zucker 125 g Öl 125 g Milch

300 g Weizenmehl 700

16 g Backpulver

30 entkernte, halbierte Zwetschken