

# ZWETSCHKENKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 588 Bewertungen



Ein schneller Kuchen für zwischendurch.

## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) 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 vermischt Weizenmehl abwechselnd mit Milch unterrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse auf ein Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschken belegen.
- 3** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Milch
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver

30 entkernte, halbierte Zwetschken