

ZWETSCHKENKUCHEN

★★★★★ 5 bei 158 Bewertungen



Ein schneller Kuchen für den Alltag und für zwischendurch.

Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- 2 Danach Dotter und Zucker sehr schaumig rühren und dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 3 Das Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 4 Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 5 Die Masse auf ein Backblech streichen und abschließend mit den halbierten Zwetschken belegen.
- 6 Den Kuchen bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

1 BACKBLECH

TEIG

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1/8 l Öl
- 1/8 l Milch
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 30 entkernte, halbierte Zwetschken