

ZWETSCHKENKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 318 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Ein schneller Kuchen für zwischendurch.

Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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 vermischte 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

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