ZWETSCHKENKUCHEN

4.9 bei 761 Bewertungen

45 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad

25 min



Ein schneller Kuchen für zwischendurch.

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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 halbieren 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