



## Zwetschgen Kuchen / Zwetschkenfleck

### Zutaten

4 Stk	Eier
150 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
100 ml	Öl (z.B. Maiskeimöl)
100 ml	Wasser
250 g	Mehl
½ Pack	Backpulver
1,1 kg	Zwetschgen

### Wie wird es gemacht?

Zwetschgen halbieren und entkernen.

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Eidotter mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren.

Öl mit Wasser vorbereiten. Mixer auf niedrige Stufe stellen (sonst spritzt es) und langsam unter die Eidotter / Zucker Masse rühren.

Mehl mit Backpulver vermengen und gleichzeitig mit Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen (so bekommst du später den Kuchen leichter wieder aus der Form), den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

Jetzt Herd mit 170°C Heißluft anheizen.

Halbierte Zwetschgen mit der Schnitt-Seite nach oben knapp aneinander auf den Teig legen.

In das leicht vorgewärmte Backrohr den Kuchen schieben, und 40 Minuten bei 170°C Heißluft backen.

Etwas auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen.



**ALLES MIT**  
**Schaf**

### Zubereitungszeit

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

*Tip: Schlagsahne / Obers im ISI Sahnebereiter mit einer Kapsel aufschlagen und in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen schneiden und mit einem Klecks Schlagobers servieren.*

**Anmerkung:** Je nach Saison kannst du statt Zwetschgen auch Marillen für diesen Kuchen verwenden. Brauchst du kein ganzes Blech, halbiert du die Mengen und verwendest statt dessen eine Tarte Form.