Joghurt-Zwetschken-Kuchen

Auch für Anfänger gibt es das passende Rezept für einen köstlichen Zwetschkenkuchen. Dieser Joghurt-Zwetschken-Kuchen ist z.B. ebenso lecker wie einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

3 Stk.	Eier
260 g	Joghurt
260 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
180 g	Öl
250 g	Mehl (griffiges)
250 g	Mehl (glattes)
1 Packung	Backpulver
500 g	Zwetschken

Zubereitung

1. Für den Joghurt-Zwetschken-Kuchen den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Eier mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Unter ständigem Rühren das Öl hineingießen.

2. Zuletzt die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver untermengen. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Die Zwetschken gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Ca. 1 Stunde im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Joghurt-Zetschken-Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und mit Schlagobers servieren.