Ölkuchen mit Zwetschken

Wer Zwetschken oder Pflaumen liebt, hat mit dem Rezept für den Ölkuchen mit Zwetschken, im Nu einen schmackhaften Kuchen auf dem Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)
240 g	Mehl
240 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
850 g	Zwetschken (oder Pflaumen)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Ölkuchen mit Zwetschken** als erstes die Zwetschken verlesen, waschen, halbieren und entkernen. Wer möchte kann große Zwetschken auch vierteln.

2. Dann ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun die Eier trennen und die Eiweiße steifschlagen.

4. Danach die Eigelbe, mit dem Wasser und dem Öl schaumig aufschlagen und anschließend den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen.

5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und kurz verrühren.

6. Anschließend noch den Eischnee immer portionsweise unterheben.

7. Dann die Masse auf das Backblech geben, glattstreichen und mit den Zwetschken belegen. Der Kuchen sollte nun ca. 50-60 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und hinterher ganz auskühlen.

8. Vor dem Servieren den Kuchen noch beliebig mit Zimt und Zucker bestreuen.

Tipp

Bei dem Ölkuchen mit Zwetschken, das Obst am besten nur leicht auflegen. Somit sinken diese nicht so stark ein und weichen den Boden auf. Außerdem schmeckt ein Klecks Schlagobers wunderbar dazu.