Ölteig-Zwetschkenkuchen

Spätsommer und Herbstzeit bedeuten Zwetschkenzeit! Da sollte das Rezept von dem Ölteig-Zwetschkenkuchen in keiner Rezeptsammlung fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1.5 kg	Zwetschken
250 g	Topfen
3 EL	Milch
1 Stk.	Ei
8 EL	Öl
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Ölteig-Zwetschkenkuchen** zuerst die Zwetschken waschen, der Länge nach halbieren und entsteinen.

2. Dann den Topfen mit der Milch, dem Ei, dem Öl, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz glatt rühren.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen.

4. Jetzt alles nur so lange verkneten, bis man einen gleichmäßigen Teig hat. Der Teig sollte leicht klebrig sein. Ist der Teig zu trocken, kann man ruhig noch einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.

5. Dann ein Backblech (ca. 37 x 30 cm) einfetten und den Teig darauf geben. Nun die Hände leicht mit Mehl bestäuben und den Teig gleichmäßig auf dem Blech ausbreiten. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Danach die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig aneinanderreihen und leicht andrücken. Der Kuchen sollte nun ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen holen und nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen.

Tipp

Zu dem Ölteig-Zwetschkenkuchen passt hervorragend eine Kugel Vanilleeis.