

Saftiger Zwetschkenkuchen

Wenn der Spätsommer kommt, ist ein saftiger Zwetschkenkuchen genau das Richtige. Dieses Rezept besticht durch feines Mandelaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Zwetschken
140 g	Butter (flüssige)
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
120 g	Mandeln (gehackte)
3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
350 g	Buttermilch
6 EL	Zucker (braunen)
1 TL	Zimtpulver
120 g	Amarettini

Zubereitung

1. Für den saftigen Zwetschkenkuchen den Backofen auf 180°C (oder 160°C Umluft) vorheizen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben oder alternativ mit Backpapier auslegen.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Mandeln mischen. In einer anderen Schüssel die Eier mit der Buttermilch und der flüssigen Butter verrühren und dann alles langsam mit der Mehlmischung vermengen.
3. Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen. Eng mit Zwetschken

belegen und mit Zimt und braunem Zucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens 25 Minuten backen. Die Amarettini zerbröseln und über den Kuchen streuen. In weiteren 20-25 Minuten fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Der saftige Zwetschkenkuchen schmeckt sehr gut mit frischem Schlagobers.