# Tiroler Zwetschgenkuchen

Keine Zwetschgensaison ohne einen Tiroler Zwetschgenkuchen! So einfach wie das Rezept ist, so lecker ist es.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 TL | Backpulver |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 2 EL | Staubzucker |
| 2 TL | Vanillezucker |
| 110 g | Butter (weiche) |
| 240 g | Weizenmehl |
| 2 EL | Zucker |
| 100 g | Zucker |
| 800 g | Zwetschken |

## Zubereitung

1. Für den Tiroler Zwetschgenkuchen den Backofen auf 190°C vorheizen. Butter, Eier und die größere Menge Zucker verrühren. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und dann in die Eiercreme sieben. Alles zu einem glatten Teig rühren.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit der Hälfte des Teigs füllen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen gründlich waschen, entsteinen und vierteln. Mit etwas Zucker und der Hälfte des Vanillezuckers vermengen.

3. Den gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und dicht mit den Zwetschgen belegen. Den restlichen Teig darüber verteilen und 40 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen herausnehmen, ca. 4 Minuten abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen. Vor dem Servieren Staubzucker und Vanillezucker mischen und über den Kuchen streuen.

## Tipp

Zum Tiroler Zwetschgenkuchen geschlagenes Schlagobers servieren.