Zwetschken-Blechkuchen

Backen macht Spaß! Vor allem mit diesem gelungenen Rezept für wunderbaren Zwetschken-Blechkuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

250 g	Joghurt
250 g	Kristallzucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Mehl (glatt)
250 g	Mehl (griffig)
125 ml	Öl
1 Packung	Backpulver
500 g	Zwetschken

Zubereitung

1. Das Rezept für den **Zwetschken-Blechkuchen** lässt sich gut mit anderen Früchten variieren. Zuerst die Zwetschken waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Den Backofen vorheizen auf 170° Heißluft.

2. In einem Gefäß Backpulver und Mehl vermischen. Eier, Joghurt und Zucker in einer großen Backschüssel gründlich schaumig rühren. Vanillezucker einrühren. Öl einfließen lassen und weiter rühren. Das Mehlgemisch vorsichtig und langsam unterrühren.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder ausfetten. Den Teig aufstreichen und mit den Zwetschken belegen.

4. Eine knappe halbe Stunde ausbacken. Vor dem Servieren den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Tipp

Den Zwetschken-Blechkuchen kann man mit Puderzucker bestreuen oder mit Schlagobers genießen.