Zwetschken Blechkuchen

Der Zwetschken Blechkuchen ist sehr flaumig und wird mit einem Mürbteig zubereitet. Ein tolles Rezept mit süß saftigen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Mehl
150 g	Butter
125 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
2 kg	Zwetschken (entsteint)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Zwetschken Blechkuchen** zuerst den Teig zubereiten. Dafür das Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. Ein Backblech gut einfetten, und den ausgerollten Mürbteig darauf verteilen, die Ränder etwas hochziehen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

2. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Dein Teig fächerartig mit den Zwetschken belegen.

3. Den Blechkuchen im vorgeheizten Backofen zirka 35-40 Minuten backen. Je nach Belieben mit Zimtpulver und Zucker bestreuen.

Tipp

Mit Schlagobers serviert ist der köstlche Zwetschken Blechkuchen ein wahrer Genuß.