

# 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	<a href="#">Butter</a>
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 TL	Backpulver
2 kg	Zwetschken (entsteint)
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
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. Den 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 köstliche Zwetschken Blechkuchen ein wahrer Genuß.