

# Zwetschkenkuchen mit dem Thermomix

Dieser Thermomix® Zwetschkenkuchen ist nicht nur schnell gemacht, sondern bleibt dank der saftigen Zwetschken besonders lange frisch und ist perfekt für eine süße Auszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

800 g	Zwetschken (entsteint)
100 g	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Weizenmehl (Type 405)
0.5 Packungen	Backpulver
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
3 EL	Feinkristallzucker
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für den süßen **Zwetschkenkuchen mit dem Thermomix** die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 schaumig rühren. Das Weizenmehl , Backpulver und abgeriebene Zitronenschale dazugeben und 30 Sek./Stufe 4 unterrühren. Eine Springform (26–28 cm) mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und kreisförmig auf dem Teig anordnen. Mit Zimtzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen zirka 55-60 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen! Den Zwetschkenkuchen in der Form etwa 10 Minuten auskühlen

lassen, dann auf eine Kuchenplatte setzen.

## **Tipp**

Den ausgekühlten Zwetschkenkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.