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	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
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)
	Butter (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.