# Zwetschkenkuchen

Nichts geht über einen frischen Zwetschkenkuchen! Hier ein leckeres Rezept mit Magertopfen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Zwetschken |
| 160 g | Butter |
| 120 g | Magertopfen |
| 5 Stk. | Eier |
| 400 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 100 g | Zucker |
| 2 TL | Zimt (Zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Für den **Zwetschkenkuchen** zuerst den Ofen auf 170 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein Blech auslegen.

2. Backpulver und Mehl vermischen. Die Zwetschken waschen und halbieren, Steine entfernen. Zucker und zimmerwarme Butter gründlich verrühren, den Magertopfen und die Eier einzeln unterrühren. Das Mehlgemisch nach und nach einrühren.

3. Den Teig auf das Blech geben und verstreichen. Die Zwetschken auf dem Teig verteilen (Schnittfläche nach oben). Leicht andrücken. Zirka 45 Minuten backen lassen.

4. Danach mit Zimt bestreuen und servieren.

## Tipp

Mit Staubzucker und/oder Schlagobers schmeckt der Zwetschkenkuchen noch besser.