



Zwetschgen-Becher-Kuchen



Zutaten

Menge

1,5 kg	Zwetschgen
1 Becher	Sahne
4	Eier
2 Becher	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Zitronenabrieb
3 Becher	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
100 g	flüssige Butter
1 TL	Zimt

Rezeptinfo

Zutaten für 24 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde inkl. Backzeit

pro Portion: 1055 kJ, 252 kcal, 41,1 g Kohlenhydrate, 4,31 g Eiweiß, 7,35 g Fett, 55,8 mg Cholesterin, 2,14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Zum Backen braucht man nicht immer Messbecher und Küchenwaage: Wir zeigen dir, wie man mit einem Sahnebecher genauso gut alle Zutaten für einen leckeren Pflaumenkuchen vom Blech abmessen kann. Das Ergebnis: Ein leckerer Kuchen, der sich super schnell und easy zubereiten lässt.

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um das Obst. Dazu die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Step 2:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Dann die Sahne in eine Rührschüssel geben. Den Becher auswaschen und abtrocknen.

Step 4:

Dann die Eier mit einem Quirl unter die Sahne rühren. Nun mit dem Becher den Zucker abmessen, diesen zusammen mit dem Vanillezucker zur Sahne geben und ebenfalls unterrühren. Den Zitronenabrieb dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und abwechselnd mit der flüssigen Butter in den Teig geben und unterheben.

Step 5:

Nun ein tiefes Blech mit Butter ausfetten und den Teig darauf schütten und gleichmäßig mit Zwetschgen belegen, sodass die Schnittfläche nach oben zeigt.

Step 6:

Die Früchte dünn mit Zimt bestreuen und im heißen Backofen für 40 Minuten backen.