

Meine Weltreise zum Kochen, Bloggen & Fotografieren, plus: ein „Versunkener Zwetschkuchen“

Zutaten

ca. 1 kg Zwetschgen
28.06.2015 13:20
200 g Butter

200 g Zucker

250 g Mehl bzw. 125 g
Buchweizenmehl und 125
glutenfreies Mehl (Schär Kuchen &
kekse)

4 Eier

1 TL Backpulver

4-5 EL Milch

Staubzucker zum Bestäuben des
Kuchens

Etwas Butter für die Springform

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Springform mit 26 cm Ø mit etwas Butter rundum einfetten.
2. Erweichte Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Eier einzeln hinzugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Teig in die Form geben und Zwetschgen eng im Kreis (leicht schräg) darauf legen. Kuchen auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens geben und ca. 1 Stunde backen. Kuchen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!