



## Zwetschkenkuchen vom Blech

---

Zutaten für den Zwetschkenkuchen vom Blech:

4 Eier

1 Prise Salz

30 dag Zucker

1 Vanillezucker

40 dag Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

1 Becher Sauerrahm

ca. 800 g Zwetschken (mit Kernen)

Die Eier werden mit der Prise Salz schaumig gerührt. Den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl einrühren und zuletzt den Sauerrahm unter den Teig heben.

Die Zwetschken werden halbiert und entsteint. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Zwetschken reihenweise darauf verteilen.

Bei 180°C etwa 35 Minuten goldbraun backen.

*TIPP: Der Teig dient als Basis für alle Arten von Obstkuchen z.B Heidelbeeren, Äpfel usw.*

*Wer möchte das der Kuchen etwas dicker ist, nimmt einen Backrahmen (diesen auf etwa 30 x 30 cm einstellen) und stellt diesen in das Backblech. Dann reichen etwa 650 g Zwetschken.*

