Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Herbst

Für: 1 Blech

Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

Zutaten

200 G	Butter
75 G	Zucker
2 TL	Vanillezucker
350 G	Mehl
2 TL	Backpulver
1	Ei
	Zwetschken
	Zucker und Zimt

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten, flach drücken und verpacken.

   Frischhaltefolie oder Behälter mit Deckel.

2. Im Kühlschrank rasten lassen.

   Ca. eine halbe Stunde.

3. In der Zwischenzeit Zwetschken entkernen und das Backrohr auf 180° Unter/Oberhitze vorheizen.
4. 2/3 des Teiges ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
5. Die vorbereiteten Zwetschken darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.
6. Aus dem restlichen Teig fingerdicke Rollen formen und damit ein Gitter über die Zwetschken legen.
7. Nun den Kuchen ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Maria Schlager Haslauer aus Koppl.