



© Nina Meissnitzer

Dauer: Schnell

Kategorie: Backrezepte

Saison: Herbst

Für: 1 Blech

Verfasst von: Nina Meissnitzer

Zutaten

150 G Staubzucker

1 EL Feinkristallzucker (zum Bestreuen)

1,5 EL Kakaopulver

250 G Butter (in Stücken)

5 Eier

1 PRISE Salz

2 TL Vanillezucker

HALBEN

TL Zimt, gemahlen

2 TL Weinstein-Backpulver (oder normales)

350 G Weizenmehl universal

700-900 G Zwetschken, entsteint und halbiert

Zubereitung

1. Staubzucker, Kakaopulver, Butter, Eier, Zimt, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren.
2. Backpulver und Mehl unterheben.
3. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen.
4. Zwetschkenhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Teig legen (nicht hineindrücken).
5. Mit 1 EL Feinkristallzucker bestreuen.
6. Ca. 30 Minuten bei 180°C Heißluft backen (Stäbchenprobe).
7. Zwetschkenkuchen auskühlen lassen.
8. Mit Staubzucker bestreuen.
9. In Stücke schneiden und genießen.