



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.