

## ZWETSCHKUCHEN

---



**Ergibt 12 Stück**

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
 **Aufwand:** einfach

### Zutaten:

#### Füllung:

750 g Zwetschgen  
60 g Mandelblättchen  
60 g Rohrzucker  
40 g Butter kalt

#### Teig:

150 g Butter weich  
125 g Rohrzucker  
1 Beutel Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier raumtemperiert  
125 g Haferflocken fein  
75 g Mehl  
1 TL Backpulver

**1** Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Ein Ei nach dem andern darunter arbeiten. Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen. Mit einem weichen Schwingbesen gleichmässig darunterziehen.

**2** Backpapier auf den Springformboden legen, Ring aufsetzen. Den weichen Teig in die Form geben und glatt streichen, dabei einen knapp 1 cm dicken Rand von 2–3 cm Höhe formen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

**3** Zwetschgen halbieren und in Schnitze schneiden. Auf dem Teigboden verteilen. Mandeln und Rohrzucker darüber streuen. Butter in Flocken darüber schneiden. Auf der untersten Rille ca. 45 Minuten backen.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2003 auf Seite 52

### Nährwerte

**Kalorien:** 1400 kj / 330 Kcal  
**Fett:** 18 g

**Eiweiss:** 5 g  
**Kohlenhydrate:** 38 g