

# Zwetschgenkuchen

## Zutaten für einen Kuchen:

750 g Zwetschgen  
300 g Zucker  
250 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
4 Eier  
½ Päckchen Backpulver  
100 g Speisestärke  
250 g Mehl  
2 EL Paniermehl  
30 g gehobelte Mandeln  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 EL Puderzucker

## Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit 50 g Zucker bestreuen. Die Butter schaumig schlagen, Salz und restlichen Zucker zugeben. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Eigelbe unterrühren. Backpulver, Stärke und Mehl ebenfalls unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Ein gefettetes Backblech mit Paniermehl ausstreuen. Die Hälfte des Teiges darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (mittlere Schiene) 10 Minuten vorbacken. Dann das Blech herausnehmen und den Teig und die Mandeln darauf geben, ca. 40 Minuten weiterbacken. Den Kuchen herausnehmen, Vanillinzucker und Puderzucker mischen und ihn zum Schluss damit bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145