

## Rezept

# Zwetschkuchen mit Sahne

Ein Rezept von Zwetschkuchen mit Sahne, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Zwetschgen	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> Zucker	<b>4</b> Eier
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	<b>1 Prise</b> Salz
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>350 g</b> Mehl
Butter für die Form	<b>80 ml</b> Milch
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Bratform von etwa 24 × 29 cm Größe mit Butter einfetten.
2. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren. Zitronenschale, Salz, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren.
3. Den Teig in die Form füllen und verstreichen. Die Zwetschgenhälften darauf anordnen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, in 12 Würfel schneiden und herauslösen.