



Zwetschkuchen

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell, Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

500 g Kuchenteig	Auswallen, auf Blech legen und mit Gabel Löcher stechen
50 g Haselnüsse gemahlen	auf Boden streuen
1.5 kg Zwetschgen (gefroren)	Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen
3.0 dl Milch	
3.0 Stück Eier	
3.0 EL Mehl	
* 5 Prise Salz	alles zusammen verquirlen. Den fertigen Guss über den Kuchen giessen. In der untere Ofenhälfte bei 220° 25-30 min backen.
15 g Zucker	nach dem Backen darüber streuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g