Zwetschgenkuchen von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell, benötigt Backofen

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

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

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