

Zwetschgenkuchen

von Moritz Kobel

Mengen für 18 Personen

Tags: Vegetarisch, schnell, benötigt Backofen, Einfach

Ausrüstung: Wallholz, Backtrennpapier, Backblech

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

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