

Zwetschgenkuchen

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: schnell, Vegetarisch, benötigt Backofen, Einfach

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

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