Zwetschgenkuchen von Moritz Kobel

Mengen für 32 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, schnell, Einfach

Ausrüstung: Wallholz, Backtrennpapier, Backblech

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

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