

# ZWETSCHKENKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 444 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Ein schneller Kuchen für zwischendurch.

## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Danach Dotter und Zucker sehr schaumig rühren und das Öl langsam einfließen lassen. Das mit dem Backpulver vermischte Weizenmehl abwechselnd mit Milch unterrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse auf ein Backblech streichen und mit den halbierten Zwetschken belegen.
- 3 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

- 5 Eier
  - 200 g Zucker
  - 125 g Öl
  - 125 g Milch
  - 300 g Weizenmehl 700
  - 16 g Backpulver
- 30 entkernte, halbierte Zwetschken