

# Zwetschkuchen



## Zutaten für eine Auflauf- form:

125 g Margarine

1 ganzes Ei

100 g Zucker

175 g Mehl

1 TL Backpulver

500 g Zwetschgen

## Besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät

1. Margarine mit Zucker und dem Ei mit dem Handrührgerät in Teigschüssel schaumig rühren.

2. Backpulver und Mehl vermengen, langsam dazugeben und einrühren.

3. Teig in eine runde Auflaufform geben.

4. Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

5. Halbierete Zwetschgen in den Teig drücken.

6. Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen 45 Minuten auf der unteren Leiste backen.

## Hinweise:

Zum Nachmittagskaffee.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Nachspeisen, Kuchen, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 15.01.2023