



ZWETSCHGENKUCHEN MIT HAGELZUCKER

40 min Leicht

Backzeit ca. 50 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

1 kg Zwetschgen

MinusL Butter, für die Form

100 g MinusL Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 TL Zitronenabrieb, unbehandelt

1 TL Backpulver

200 g Mehl

2 EL MinusL frische Milch, 3,8 % Fett; nach Bedarf

2 EL Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften jeweils leicht einschneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kuchenform ausbuttern.

Die zimmerwarme Butter mit Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann den Zitronenabrieb und das mit Backpulver vermengte Mehl zugeben und zu einem glatten Teig rühren. Falls der Teig zu fest sein sollte, eventuell noch etwas Milch zugeben. Den Teig in die Form einfüllen und glatt streichen. Von außen beginnend mit den Zwetschgen kreisförmig belegen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren aus der Backform lösen und mit Hagelzucker bestreuen.