

Zwetschkenkuchen für 1 Blech

ZUTATEN für die Sandmasse:

400 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g Vollkornmehl
(Weizen- oder Dinkelmehl)
400 g Staubzucker
etwas Vanille, Salz, Zitronenabtrieb
7 Eier

Zwetschken zum Belegen
Marmelade zum Bestreichen



Zubereitung:

Für die Sandmasse Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig rühren, nach und nach die Eier einrühren und das Mehl zum Schluss unterheben. Auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und mit den Zwetschken belegen.

Bei 180°C cirka 50 Minuten backen und anschließend mit der erwärmten Marmelade bestreichen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
unsere Konditorin Herta!*

