

Zwetschgenkuchen

von Moritz Kobel

Mengen für 13 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, Einfach, schnell

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

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

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