# Zwetschgenkuchen von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen, schnell, Vegetarisch, Einfach

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

| | |
|---|---|
| 1.0 kg Kuchenteig | Auswallen, auf Blech legen und mit Gabel Löcher stechen |
| 100 g Haselnüsse gemahlen | auf Boden streuen |
| 3 kg Zwetschgen (gefroren) | Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen |
| 6.0 dl Milch | |
| 6.0 Stück Eier | |
| 6.0 EL Mehl | |
| 0.4 g Salz | alles zusammen verquirlen.<br>Den fertigen Guss über den Kuchen giessen.<br>In der untere Ofenhälfte bei 220°  25-30 min backen. |
| 30 g Zucker | nach dem Backen darüber streuen |