

# Zwetschgenkuchen

von Moritz Kobel

Mengen für 32 Personen

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch, schnell

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 1.6 kg Kuchenteig            | Auswallen, auf Blech legen und mit Gabel Löcher stechen   |
| 160 g Haselnüsse gemahlen    | auf Boden streuen   |
| 4.8 kg Zwetschgen (gefroren) | Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen   |
| 9.6 dl Milch                 |   |
| 9.6 Stück Eier               |   |
| 9.6 EL Mehl                  |   |
| * 16 Prise Salz              | alles zusammen verquirlen.<br>Den fertigen Guss über den Kuchen giessen.<br>In der untere Ofenhälfte bei 220° 25-30 min backen. |
| 48 g Zucker                  | nach dem Backen darüber streuen   |

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