

Zwetschkuchen – ein Rezept von Hans Haas



Zwetschkuchen ist der Klassiker von Spätsommer bis Herbst – ein Muss!
Sie bekommen heimische Zwetschgen von Juli bis Oktober.

Mit diesem Rezept erhalten Sie einen besonders saftigen Zwetschkuchen!

Zutaten für 1 kleines Blech, ca. 8 Portionen:



3 Eier

400 g Butter
300 g Zucker
300 g Walnüsse, gerieben
½ Zitronenschale
½ TL Zimt
200 g Vollkornmehl

500 g Zwetschgen, halbiert & entsteint
Puderzucker

Tipps von Hans Haas:

- Geschlagene Sahne passt gut dazu.
- Der Kuchen hält sich einige Tage im Kühlschrank und kann auch eingefroren werden.

Zubereitung (Gesamtzeit ca. 80 Minuten (35 Minuten Vorbereitungszeit, 45 Minuten Backzeit)):



Zuerst die Eier und die weiche Butter in einem Rührkessel schaumig schlagen, nach und nach den Zucker dazugeben.

Die geriebene Zitronenschale und den Zimt hinzufügen.



Das Mehl und die Nüsse vorsichtig mit der Hand unterheben.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und die Zwetschgen darauf legen.



Wer möchte kann den Kuchen noch etwas mit Zimt bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten bei 160 °C goldbraun backen.



Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!
