

Österreichischer "Obstfleck" oder Zwetschken Blechkuchen



Zutaten:

- 200 g Backzucker
- 100 g Butter
- 4 Eier (4 Klar für Schnee)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 180 g Mehl glatt
- 1 Kaffeelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Rum
- die Schale einer unbehandelten Zitrone
- ca. 20 Stück Zwetschken (je nachdem wie dicht ihr sie aneinanderlegt)

Zubereitung:

Zuerst den Schnee von 4 Eiklar und 100 g Zucker herstellen.

Anschließend die zimmerwarme Butter mit den restlichen 100 g Zucker, dem Vanillezucker, der Zitronenschale und den 3 Esslöffeln Rum schön schaumig schlagen. Nach und nach die 4 Eidotter unterrühren. Wenn dir Masse schön cremig ist, das gesiebte mit dem Backpulver vermischte Mehl und dem Schnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech streichen. Die Zwetschkenhälften, oder kleingeschnitten, wie immer ihr wollt, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Man braucht sie nicht in den Teig drücken, sie versinken später von selbst wenn der Kuchen beim Backen aufgeht. Ab ins Rohr und bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Alleine, oder mit Schlagobers (geschlagene Sahne) servieren.

Gutes Gelingen ☐

www.gudrunvonmoedling.at