



## Zwetschkuchen vom Blech

Zutaten:

- 250 Butter
- 200 Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 350 Mehl glatt
- 5 Dotter
- 5 Eiklar
- 1/2 Backpulver
- Prise Salz
- 2 EL Rum
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- Mandelblättchen zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Die Zutaten sollen alle Zimmertemperatur haben.

Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

Die Eier trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Butter klein schneiden und mit Staub- sowie Vanillezucker und Zitronenschale mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine etwa 10 Minuten schaumig rühren. Die Dotter nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Den Rum unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter den Dotterabtrieb heben.

Die Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und gleichmäßig mit den Zwetschgen belegen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 °C (Ober-Unterhitze) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)