

## ZWETSCHKENKUCHEN

Zutaten für 1 Blech:

Zeitaufwand: ca. 60 min

3-4 Eier  
1/8 l Öl  
1/8 l Wasser  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 EL Rum

3/4 kg Zwetschken  
1 EL Zucker + 1 TL Zimt zum Bestreuen  
Staubzucker zum Bestreuen

1. Für den Teig die Eier mit Zucker, Öl und Wasser schaumig rühren. Den Rum dazugeben. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
2. Das Backrohr in der Zwischenzeit auf 180°C Heißluft vorheizen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Die Zwetschkenhälften eher eng in Reihen auf den Teig legen.
3. Die Zwetschken mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und den Kuchen für ca. 35-40 Minuten bei 180°C Heißluft goldbraun backen. Mit einem Holzstäbchen die Stäbchenprobe machen, wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen bleibt, ist er fertig. Mit Staubzucker bestreut servieren.

friedarosa's Tipp:

Der Ölteig lässt sich auch mit jedem anderen Obst super kombinieren. Probiere doch zum Beispiel im Sommer mal Marillen aus :-).

Viel Spaß beim Backen und vor allem beim Naschen!

Deine friedarosa