



ZWETSCHGEN- BLECHKUCHEN

ZUTATEN

- 1 Stk.** Zitrone
- 70 g** Zucker
- 15 g** Vanillezucker
- 130 g** Butter
- 1 Pr.** Salz
- 3 Stk.** Eier
- 8 g** Backpulver
(1/2 Päckli)
- 40 g** Milch
- 10 g** Zitronensaft
- 200 g** Mehl
- 350 g** Zwetschgen

STREUSEL

- 70 g** Mehl
- 40 g** Butter kalt, in
Stücken
- 10 g** Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze einstellen
2. Runde Springform (26 cm) einfetten
3. Zitronenschale mit Sparschäler abschälen nur das Gelbe) und mit Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Sek.** / **Stufe 10** pulverisieren
4. Butter bis und mit Mehl begeben und **2 Min.** / **Knetstufe**
5. Teigmasse in die Springform geben und verteilen
6. Halbierte und entsteinte Zwetschgen in den Teig drücken

Streusel

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, **15 Sek.** / **Stufe 6** mischen und Streusel auf den Zwetschgen verteilen
2. Blechkuchen für 45 Minuten in der Mitte des Ofens backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen

TIPP

Dieser saftige Blechkuchen schmeckt natürlich nicht nur mit Zwetschgen sehr lecker sondern kann auch mit anderen Früchten zubereitet werden.