

## Schneller Zwetschkuchen

Das ist ein Kuchen ohne Viel Schnick-Schnack. Ich habe den Kuchen in einem Rahmen mit der Größe 30cmx40cm gebacken.

### Für den Teig:

4 Eier  
200g Zucker  
100ml Milch  
100ml Amaretto  
200ml Sonnenblumenöl  
300g Mehl  
1 Pck. Backpulver

1kg Zwetschgen  
1 Eßl. Mehl

**Backzeit: 175° Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten**

### Zubereitung:

Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Die Masse sollte dickflüssiger und hellcremig sein. Nun vorsichtig die flüssigen Zutaten dazugeben und vorsichtig unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und unterheben.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Die Zwetschgen dann mit 1 Eßl. Mehl bestäuben und vermengen.

Nun füllt Ihr zuerst den Teig in Eure vorbereitete Form (bitte mit Backpapier auslegen. Setzt nun die Zwetschgen auf den Teig wie bei einem Hefeteig.

Nun den Zwetschkuchen wie oben angegeben backen.

Der schmeckt richtig saftig. Ihr könnt noch Streusel dazugeben, aber ich fand das ein guter Klecks Sahne absolut ausreichend und nicht so schwer ist.

Gutes Gelingen!!!!

