

Zwetschkuchen vom Blech

1 Kg Zwetschgen

Teig

375 g	Mehl
1 Tüte	Hefe
125 ml	Milch
1	Ei
75 g	Zucker
75 g	Butter

Zutaten für den Teig in der
Küchenmaschine kneten,
zunächst 1 Minute langsam,
dann 5 Minuten schneller.



Teig in der Mikrowelle mit feuchtem Tuch abdecken,
bei 100 W für 7 Minuten gehen lassen, Ausgleichszeit abwarten.

Zwetschgen entsteinen.

Tiefes Blech mehlen,
Teig auf dem Blech bis in die Ecken drücken,
mit Zwetschgen gleichmäßig belegen,
in den kalten Ofen schieben,
bei 160°C Umluft für 30 – 35 Minuten backen.

Nach dem Erkalten nach Bedarf mit Zucker bestreuen.

Tipp: Eignet sich gut zum Einfrieren.