

Schneller Zwetschkuchen

Zutaten

1kg Zwetschgen,
4 Eier,
300g Puderzucker,
120g Sonnenblumenöl,
1/8 l Wasser,
300g Mehl,
½ P. Backpulver,
von 1ner Zitrone die Schale

Zubereitung

Zwetschgen waschen und vierteln.

Eier und Puderzucker schaumig rühren. Öl, Wasser und Zitronenschale dazu geben. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und den Teig auf ein gefettetes rundes Blech streichen. Nun den Teig mit den Zwetschgen belegen

Im Backofen bei 180°C (Umluft ca. 160°C) ca. 35 Minuten backen

(bis er Goldbraun ist und beim Einstechen mit einer Gabel in die Teigmasse, kein Teig mehr hängen bleibt)