

# Zwetschkenkuchen



## ZUTATEN

1 kg Zwetschken  
250 g Butter  
4 Eier  
250 g Staubzucker  
500 g Dinkelmehl  
1 Pkg. Vanillezucker  
1. Pkg Backpulver  
125 ml Milch

1. Butter, Eier und Staubzucker in eine Schüssel geben und mixen.
2. Danach Milch in die Schüssel geben.
3. Im Anschluss Mehl, Vanillezucker und Backpulver dazugeben und mixen.
4. Den fertigen Teig auf ein Backblech geben und die entkernten Zwetschken leicht hineindrücken.
5. Den Kuchen bei 180 °C ca. 35 min. backen.