

Rezept

Klassischer Zwetschgen-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Klassischer Zwetschgen-Mohn-Kuchen, am 29.03.2023

Zutaten

1 Ei	50 g Zucker
1 Msp. gemahlene Vanille	60 ml neutrales Öl
1 TL Rum	2 EL Zitronensaft
90 g Mehl	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	250 g Zwetschgen
30 g gemahlener Mohn (s. Rezept-Tipp)	1 EL Puderzucker
1 Msp. Zimtpulver	3 EL Butterflocken
neutrales Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig Ei, Zucker und Vanille mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickschaumig rühren. Nach und nach Öl, Rum und Zitronensaft einrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und mit einem Löffelrücken glatt streichen.
2. Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen. Mohn, Puderzucker und Zimt mischen und auf die Zwetschgen streuen. Die Butterflocken daraufsetzen und den Kuchen im Ofen (Mitte) 30 - 35 Min. backen.