



ZWETSCHGEN RÜHRKUCHEN AUF DEM GROSSEN OFENZAUBERER

Du brauchst schnell einen tollen Kuchen? Dann finden Sie hier ein ganz einfaches aber ultra leckeres Kuchenrezept. Zwetschgen müssen nicht immer auf einem Hefeteig gebacken werden - Dieses Rezept funktioniert mit einem Rührteig der in Verbindung mit Zwetschgen hervorragend schmeckt.

ZUTATEN

- ca. 750 g Zwetschgen (oder Obst Ihrer Wahl)
- 6 Eier - trennen
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Bio Zitrone
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- Zucker zum Bestäuben im Thermomix 10 Sekunden/Stufe 10 fein mahlen und umfüllen.
- Eiweiß mit der Prise Salz im Mixtopf mit dem Schmetterling 2 Minuten/Stufe 4 zu Schnee schlagen und umfüllen.
- Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Vanillezucker in den Thermomix einfüllen 1 Minute/Stufe 4 schlagen (ohne Schmetterling).
- Nun auf Stufe 4 weiterlaufen lassen und nach und nach die einzelnen Eigelbe hinzugeben und rühren lassen.
- Nun den Eischnee, Mehl und das Backpulver dazu geben und mit dem Spatel unterheben oder vorsichtig auf Stufe 2 für einige Sekunden rühren.
- In den gefetteten Großen Ofenzauberer geben, glatt streichen und die Zwetschgen drauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 25-30 Minuten garen. Gegebenenfalls Stäbchenprobe machen.
- Wenn der Kuchen abgekühlt hat, mit Hilfe des StreuFix mit Puderzucker bestäuben.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de