



# ZWETSCHKENKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**0.5** Zitronensaft und fein geriebene Schale

**5** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**250 g** Mehl

**0.5 Pkg.** Backpulver

**600 g** Zwetschken, halbiert, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Zwetschkenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.