

Zwetschkuchen

Zutaten:

1 kg	Zwetschgen
1 Packung	Hefeteig (Adams)
20 g	Weiche Butter
150 ml	lauwarmes Wasser
30 g	SERAPUR®
20 g	Mandelmehl
etwas	SERAPUR®
etwas	Zimt

Backzeit: 35 Minuten bei 180 °C

Nährwertangaben gesamt:

Brennwert:	1137 kcal
Eiweiß:	67,24 g
Kohlenhydrate:	95,7 g
Fett:	43,86 g

Hinweis: Je nach dem, welche Produkte Sie verwenden, können die Nährwerte abweichen. Deshalb keine Gewähr.



© Marion Candela - 2013

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, entkernen und einschneiden. Hefeteig zubereiten, statt Olivenöl weiche Butter und Zuckerersatz SERAPUR® mit Mandelmehl hinzufügen.

Zu einem Teig verarbeiten, dann in eine Kuchen- oder Pizzabackform einfüllen (vorher mit Backpapier auslegen) zum Besseren verteilen, einfach Frischhaltefolie auf den Teig legen und mit der Hand gleichmäßig verteilen.

Den Hefeteig mit Zwetschgen belegen und zugedeckt 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Auf 180 Grad den Backofen vorheizen und den Kuchen ca. 35 Minuten backen. Den fertigen Zwetschkuchen nach dem Auskühlen mit etwas SERAPUR®/Zimtmischung bestreuen. Geschlagene Sahne dazu reichen, fertig.