



Zitroniger Zwetschkenkuchen

Zutaten:

20 Zwetschgen
3 Eier
165 g Butter
165 g Zucker
265 g Mehl
1 Bio Zitrone
150 g griechischer Joghurt
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C aufwärmen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier, Joghurt und Schale der Bio-Zitrone hinzufügen und untermengen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Zwetschgen waschen und entkernen. 10 Zwetschgen vierteln und vorsichtig unter den Teig heben. Eine runde Springform fetten, mit Paniermehl oder Polenta austreuen und den Teig einfüllen. Die restlichen Zwetschgen halbieren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Kuchen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen abkühlen lassen. Soviel Puderzucker mit dem Saft der Zitrone vermischen, dass eine dickflüssige Masse entsteht und mit einem Löffel über den Kuchen träufeln.

