

Zwetschkuchen mit Pecannüssen und Zimt-Zucker

Zutaten für ein Backblech (ca. 37 x 25 cm):

- 1,2 kg Zwetschgen
- 250 g Butter
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (M)
- 470 g Mehl
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 120 g Pecannüsse (klein gehackt)
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt



Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
3. Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln.
4. Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
5. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und die Zwetschgen darauf verteilen. Pecannüsse auf den Teig streuen. Zucker mit Zimt vermischen und ebenfalls auf den Teig streuen.
6. Kuchen im Backofen 35 - 40 Minuten backen.
7. Kuchen komplett auskühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Die Kuchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>