



Französischer Zwetschgenkuchen

Zutaten für 12 Stücke

- 200g Zucker
- 4 Eigelb
- 250g Butter
- 300g Mehl
- 2TL Backpulver
- 250g Zwetschgen
- 1 Ei
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 1EL Zwetschgenwasser
- 1 Eigelb
- Butter für die Form

Zucker und Eigelb schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Butter weich werden lassen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und so lange unterrühren, bis der Teig glatt ist und alles gut vermischt. Dann den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Dabei das Obst nicht auseinander schneiden. Die Zwetschgen wieder zusammendrücken.

Das Ei mit den Haselnüssen, dem Zwetschgenwasser und dem steif geschlagenem Eiweiß mischen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform (24 cm Durchmesser) geben und die Nussmasse daraufstreichen.

Die Zwetschgen darauf verteilen und den restlichen Teig daraufstreichen. Den Kuchen im Ofen etwa 50 Minuten backen.