

## Zwetschkenfleck traditionell (Ölkuchen wie bei Oma :-)

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Portionen: 20 Stück (1 Backblech)

Zutaten:	Einheit
Mehl	350g
Öl	250ml
Eier Größe M	6 Stück
Staubzucker	200g
Vanillezucker	1 Pkg.
Zimt	1 Teelöffel
Backpulver	1 Pkg.
Etwas Öl/Butter und Mehl für das Backblech	
<b>Für den Belag/Garnitur/Füllung:</b>	
Zwetschken	15 Stück
Zucker zum karamelisieren	100g



Markus Leingruber [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)

- 1) Für den Zwetschken Ölkuchen zu aller erst Eier mit Zucker und Öl cremig rühren. Das Backrohr auf 180°C vorheizen.
- 2) Zwetschken waschen, entkernen und nach Belieben halbieren oder in Spalten schneiden.
- 3) Nach und nach das mit Backpulver und Zimt vermischte Mehl in die Grundmasse einsieben und alles gut vermischen.
- 4) Backblech mit Öl bestreichen und leicht mehlieren. Masse auf das vorbereite Backblech gleichmäßig streichen.
- 5) Zwetschken dicht auf der Masse am Backblech verteilen.
- 6) Das Blech auf dem Rost in der Mitte des vorgeheizten Backrohrs (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C) schieben und ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen zur Probe mit einem Spieß anstechen, um den Garpunkt zu kontrollieren. (Lippentest)
- 7) Nach ca. 45 Minuten das Blech aus dem Rohr nehmen und die Zwetschken mit Kristallzucker bestreuen. Im Anschluss fertigbacken/karamelisieren.
- 8) Zum Anrichten den Kuchen in gleichmäßige Stücke schneiden und mit geschlagenem Schlagobers, frischen Zwetschken und Minze garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)