

Einfacher Zwetschkuchen



- E 180 g Butter schaumig rühren,
- E 90 g braunen Zucker und
- E 3 Dotter unterrühren und zu einer schaumigen Masse aufschlagen

- E Schnee von 3 Eiklar steif schlagen

in einer separaten Schüssel:

- E 180 g fein gemahlene Dinkel oder Dinkelvollkornmehl,
- E eine Prise Zimtpulver,
- M ½ TL Kardamompulver,
- W eine Prise Salz,
- H 1 TL Weinsteinbackpulver
- F und die feingeriebene Schale einer halben Zitrone vermischen

Mehlgemisch und Eischnee abwechselnd zur Butter-Eiermasse dazugeben und behutsam unterrühren. In eine eingefettete und bemehlte Tortenform streichen und mit Zwetschgen (E) belegen. Im vorgeheizten Backrohr 30 - 40 min bei 200° (bzw. 180° bei Heißluft) backen.