



BECHER-WEICHSELKUCHEN

- Kastenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Mehl und Backpulver versieben. Eier, Staubzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehl abwechselnd mit Sauerrahm unter die Masse heben. Zuletzt die Weichseln vorsichtig beimengen. Die Masse in die Kastenform füllen und ca. 50 - 60 Min. auf mittlerer Schiene backen. Ca. 15 Min. auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.



- 5 Eier
- 1 Becher Staubzucker
- 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 ½ Becher Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 1 Becher Sauerrahm
- 350 g abgetropfte Weichseln
- 1/2 Becher Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Zutaten für 1 Kastenform mit 1,7 l Inhalt

Becher = 1 Joghurtbecher