

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

ZWETSCHKENKUCHEN

Zutaten:

250g Butter, 200g Staubzucker, 5 Eier, 250g Mehl, ½ Tl. Backpulver, entkernte und halbierte Zwetschken.

Für die Streusel:

150g Butter, 150g Mehl, 150g Kristallzucker verbröseln

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker gut schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben.

Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen, mit Zwetschken belegen und mit Streusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 – 175°C backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**