

## Zwetschgen-Zimt-Kuchen

Für ca. 30 Stück

### Zutaten

Teig:

4 Becher Mehl, gestrichen voll  
 2 Becher Zucker, gestrichen voll  
 ½ TL Salz  
 1 Briefchen Backpulver  
 3 TL Zimtpulver  
 400 g Butter, flüssig, leicht ausgekühlt  
 8 Eier

ca. 24 Zwetschgen oder 750 g  
 Tiefkühl-Zwetschgen, gewaschen,  
 halbiert oder geviertelt

### Küchenutensilien

1 ofengrosses Backblech  
 Backpapier für das Blech  
 1 Joghurt-Becher à 180 g oder eine  
 Tasse à 2,25 dl  
 1 Schüssel  
 1 Teelöffel  
 1 Rüstmesser  
 1 Mixer  
 1 Teigschaber  
 1 Schneidbrett



### Tipp

Nach Belieben mit Schlagrahm servieren.



### Zubereitung

1. Mehl und Zucker in die Schüssel geben.
2. Salz, Backpulver und Zimt ebenfalls in die Schüssel geben, mischen und eine Mulde formen.
3. Butter und Eier in die Mulde geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig rühren.
4. Teig in das mit Backpapier ausgeschlagene Blech verteilen.
5. Die Zwetschgen auf dem Teig verteilen.
6. Im unteren Teil des auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Auskühlen lassen, möglichst frisch geniessen.