

Schnell, praktisch, köstlich!

Im Nu zubereitet, leicht portionierbar und sicher gross genug: Blechkuchen – ideal für alle Gelegenheiten mit vielen Naschkatzen.



Zwetschkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für ein rechteckiges Backblech
Ergibt ca. 30 Stück

Rührteig

100 g Butter

400 g weisse Toblerone,
zerbröckelt

1 dl Kaffeerahm

4 Eier

2 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Mehl

1 kg Zwetschgen, halbiert,
entsteint (ergibt ca. 800 g)

½ dl Kaffeerahm

100 g Gelierzucker

150 g Baumnußkerne, grob
gehackt (siehe «Gewusst wie»)

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade und Kaffeerahm begeben, Schokolade unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen.
2. Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist, Schokolademasse darunterrühren.
3. Mehl daruntermischen. Teig in das mit Backpapier belegte Blech geben (siehe «Gewusst wie», Seite 11), glatt streichen.
4. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen.
5. Kaffeerahm, Zucker und Nüsse in einer Schüssel mischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen.

Haltbarkeit: Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

Pro Stück: 11 g Fett, 4 g Eiweiss, 20 g Kohlenhydrate, 820 kJ (196 kcal)



Gewusst wie: Mit dem Küchen-Crack lassen sich Nüsse mühelos hacken. **Bestellmöglichkeit und weitere Infos ab Seite 28 oder online unter www.bettybossi.ch**