

## Zwetschgen - Kuchen - Feiner

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei
1 1/2	kg	Zwetschgen
2	Essl.	Hagelzucker

### Anleitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Floeckchen darauf verteilen. Den Zucker ueber das Mehl streuen und das Ei in die Mitte geben. mit moeglichst kuehlen Haenden alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Muerbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier eingewickelt 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und so einschneiden, dass sie unten noch zusammenhaengen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Flaeche ausrollen und Boden und Rand einer Springform von 24-26 cm Durchmesser damit auslegen. Etwas süße brösel oder zerstoenen Zwiebck uf den Boden streuen um den Sft der Früchte etws zu binden. Mit den Zwetschgen gleichmaessig dicht rosettenfoermig belegen. Den Hagelzucker darueber streuen. Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.