

## Gestürzter Zwetschkenkuchen

Nach dem Rezept „verkehrter Zwetschkenkuchen“ von Forumsmitglied Ilse

### Zutaten :

80 g Mehl  
100g Stärkemehl (Maizena)  
80 g Butter oder Margarine  
150g Zucker  
2 Eier  
Saft und Schale von einer halben Zitrone  
1/2 Paket Backpulver  
ca. 800 g Zwetschken (Spätzwetschgen)  
3 - 4 Esslöffel Milch  
für die Form:  
etwas zerlassene Butter  
etwas Kristallzucker  
Alufolie



### Zubereitung :

Backrohr auf ca. 175°C vorheizen. Eine Tortenform (24 - 26 cm) mit Alufolie auslegen, mit zerlassener Butter ausstreichen. Den Boden mit Zucker bestreuen. Die Zwetschken waschen, halbieren und den Stein entfernen. Die Zwetschken nebeneinander mit der Schnittfläche auf den Boden der Form legen.

Weiche Butter cremig rühren, Zucker, Eier, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, gut verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver versieben und zusammen mit der Milch einrühren.

Den Teig über die Zwetschken streichen und alles im Rohr ca. 45min backen.

Den Zwetschkenkuchen nach dem Backen noch 10 min in der Form überkühlen lassen, dann stürzen.

Kann auch warm und als Variante z.B. mit Äpfeln statt Zwetschken gegessen werden. Dann die Äpfel schälen, mit Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen; dann in dünne Scheiben schneiden und den Boden der Form dachziegelartig belegen.

Hinweis von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de) :

Der gestürzte Zwetschkenkuchen im Bild wurde mit tiefgefrorenen Zwetschken gemacht. Deshalb haben wir vorsichtshalber noch geriebene Haselnüsse zu den Zwetschken gegeben.