

APFEL- ZWETSCHEN KUCHEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für den Rührteig:

250 g Margarine
200 g Zucker
375 g Mehl
2 Eier
Etwas Milch
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Für den Belag:
2,5 kg Zwetschen oder
2 kg Äpfel

Alle Zutaten vermischen und den Teig auf einem Backblech auslegen. Zwetschen entsteinen und halbieren und seitlich in den Teig stechen. Äpfel entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden und in den Teig stechen. Sie können auch Zwetschen und Äpfel mischen und in den Teig stechen. Ca. 90 min bei 180 Grad Umluft backen.

.... mmmhmm lecker!