



# Versunkener Zwetschkuchen mit Walnüssen

für eine 26er Springform



## **Zutaten:**

500 g Zwetschgen  
5 Eier  
80 g Butter  
170 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
175 g Dinkelmehl (Type 630)  
75 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
1/2 Pck. Backpulver  
200 g geschälte Walnüsse  
*Für die Backform:*  
etwas Butter  
Semmelbrösel  
*Für die Deko:*  
Puderzucker  
Zimt

## **Zubereitung:**

Die Zwetschgen waschen, gut trocken tupfen, halbieren und entkernen.  
Die Walnüsse mit einem Messer in etwa 5 mm große Stückchen hacken.  
Die Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Eier mit der weichen Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Dann das gesiebte Mehl und das ebenfalls gesiebte Backpulver zugeben und gut durchrühren. Jetzt die gehackten Walnüsse unterheben und den Teig in die Backform geben.



Die Zwetschgenhälften ringförmig mit etwa 5 mm Abstand von außen nach innen in den Teig bis zum Boden der Backform drücken.  
Bei 160° Celsius etwa 80 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

*Tipp: Mal ein anderer Zwetschgenkuchen, nicht zu süß und sehr lecker!*