



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!