

# Zwetschkenkuchen

Vorbereitung: 20 Min.  
Portionen: 7 bis 8  
Proteingehalt: 26 g



## Du benötigst:

- ✓ 500 g Zwetschken
- ✓ 250 g Joghurt
- ✓ 250 g Sukrin
- ✓ 500 g Mehl
- ✓ 125 g Öl (Rapsöl)
- ✓ 4 Eier

- ✓ 1 Packung Backpulver
- ✓ 1 Packung Vanillezucker
- ✓ Handmixer
- ✓ Backblech
- ✓ Butter zum Einfetten
- ✓ Sukrin zum Bestreuen

## Zubereitung in 7 einfachen Schritten

1. Zwetschen waschen, entkernen und mit einem Messer halbieren
2. Joghurt, Sukrin und Eier mit einem Handmixer schaumig mixen
3. Vanillezucker beimengen und weiter schaumig mixen
4. Öl einfließen lassen und unterrühren
5. Masse auf ein ausgefettetes Backblech streichen + mit den Früchten belegen
6. 25 bis 30 Minuten bei 170 Grad mit Heißluft backen
7. Mit Sukrin bestreuen, warm servieren und genießen

## Vplatten-Tipp

- Auch mit geschnittenen Marillen ein Genuss
- Anstatt Sukrin kannst du auch Zucker verwenden, welcher mehr Kalorien hat

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! [info@vplatte.de](mailto:info@vplatte.de) - Tel.: 0800 70 70 070

