



Herrlich herbstlicher Zwetschkuchen mit Maronendecke

Boden:

200g Dinkelmehl 630
100g Butter
100g Zucker
2 Eier
2 TL Backpulver
1kg Zwetschgen

Decke:

80g Mehl
100g Butter
100g Zucker
100g Maronen gegart
1 Vanillezucker
Prise Zimt

Die Butter schaumig schlagen, die Eier und den Zucker zugeben und ebenfalls schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in eine 26er Springform verteilen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und auf den Teig legen.

Die Maronen im Mixer leicht zermahlen (oder klein schneiden).

Zu den restlichen Zutaten geben und verkneten.

Masse flockenartig auf den Zwetschgen verteilen.

Bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Die Decke sollte nicht zu dunkel werden.