

ALTBROTCHALLENGE: ZWETSCHGENKUCHEN



5 altbackene Brötchen

500 ml Milch

- Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Mit Milch übergießen und 30 Minuten durchziehen lassen.

3 Eiweiß

- Eier trennen und aus dem Eiweiß einen Eischnee schlagen.

3 Eigelb

180 g Zucker

1 TL Vanillezucker

125 g Butter

- Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen.

80 g Grieß

- Den Grieß und die eingeweichten Brötchen zur Eigelb-Masse hinzugeben und unterrühren.
- Anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben.

Springform Ø 26 cm

- Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

500 g Zwetschgen

- Zwetschgen entkernen und achteln.
- Die Hälfte der Teigmischung in die Form füllen und 2/3 der Zwetschgen auf dem Teig verteilen.
- Danach den restlichen Teig darüber geben, glattstreichen und die übrigen Zwetschgen auf den Teig geben.

-
- Den Kuchen für 45 Minuten im Ofen backen.