

## Zwetschgen Schmand Kuchen aus der runden Stoneware Kuchenform von Pampered Chef®



### Zutaten für den Teigboden:

250 g Weizenmehl Type 405

125 g Butter

125 g Zucker

1 gestrichener TL Backpulver

1 Ei

### Zutaten für den Belag:

700 g Zwetschgen entsteint

200 g Schmand

250 g Sahne

2 Eier

4 Päckchen Vanille Zucker

1 TL Zimt

2 EL Speisestärke

### Zubereitung Teigboden:

Alle Zutaten für den Teig in den Thermomix® geben und 40 Sekunden/Stufe 5 verrühren.

Den Teigling in die gefettete Kuchenform von Pampered Chef® geben und mit der flachen Hand den Teig glattstreichen und einen Rand hochziehen

### Zubereitung Belag:

Auf den Teigboden gibst du die entsteinten Zwetschgen und drückst diese ein wenig in den Teig ein

Die restlichen Zutaten gibst du in den Thermomix® 1 Minute/Stufe 4 verrühren und danach über die Zwetschgen gießen.

Dein Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/55 Minuten backen

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß beim nachbacken

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)