

österreichisch - deutscher

## Zwetschken-Apfelkuchen

## Zwetschgen-Apfelkuchen

*Dieser Kuchen enthält relativ wenig Zucker und schmeckt trotzdem richtig gut!*



3 Eier  
3 - 4 dkg Zucker  
3 - 4 dkg Xylit  
2 Packerl(n) Vanillezucker  
16 dkg weiche Margarine  
8 dkg Weizenmehl  
8 dkg Dinkel-Vollkornmehl  
1/2 Packerl Backpulver  
ca. 5 eher kleine, säuerliche Äpfel  
20 - 25 Zwetschken  
etwas Butter zum Ausfetten der Form

3 Eier  
30 - 40 g Zucker  
30 - 40 g Xylit  
2 Päckchen Vanillezucker  
160 g weiche Margarine  
80 g Weizenmehl  
80 g Dinkel-Vollkornmehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
ca. 5 eher kleine, säuerliche Äpfel  
20 - 25 Zwetschgen  
etwas Butter zum Ausfetten der Form

Etwas vorab die Margarine aus dem Kühlschrank holen. Alle Zutaten abwägen.  
Zwetschken und Äpfel in schmale Spalten schneiden.

Eier, Zucker und Vanillezucker gut miteinander verrühren. Margarine einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und peu à peu mit dem  
Eier-Zucker-Margarine-Gemisch vermischen.

Den eher dickflüssigen Teig in eine größere Auflaufform (z. B. ca. 25 x 30 cm)  
gießen und mit einem Löffel glatt streichen.

Die Zwetschken- und die Apfelspalten dicht (!) nebeneinander in den Teig stecken.

Etwas unterhalb der Mitte in den Backofen einschieben und bei  
ca. 180° C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Fertig!