



Mürber Zwetschkenkuchen

ZUTATEN:

300g Mehl
50g Staubzucker
1 Prise Salz
200g weiche Butter
2 Dotter

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und dann ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Mürbteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Gabel ein paar Mal einstechen.

Die Zwetschken (geviertelt) so dicht wie möglich auf dem Teig verteilen.

🔥 Ober- Unterhitze 180 °C

🕒 Ca. 25-30 Minuten
