

GLUTENFREIER ZWETSCHGENKUCHEN SEKOWA

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Obst waschen und entkernen. Mit den Zutaten einen geschmeidigen Teig anrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Obst belegen. Tipp: Zum Verfeinern mit 100g gestiftelten Mandeln bestreuen. Umluft: 180° C Backzeit: ca. 25 Minuten 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Marmelade mit 2 Esslöffeln Wasser verquirlen, kurz aufkochen und sofort auf den Kuchen verteilen.



Zutaten für 4 Personen:

1	Backmischung Rührkuchen, Sekowa
180ml	Milch, Wasser oder Fruchtsaft
3	Eier
150g	weiche Butter
1 kg	Zwetschen
100g	Aprikosenmarmelade



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.