

Zucchini-Pfannkuchen mit Paprikafüllung

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Teig

200 g Marzipanrohmasse
150 g Zucker
200 g Margarine
4 Eier
1/2 ts Zimt
200 g Mehl
200 g Haselnusskerne, gemahlen
1 ts Backpulver

* Belag

1 1/2 kg Zwetschgen, evtl. mehr

Marzipan kleinschneiden und mit Zucker und Fett cremig rühren. Eier, Zimt, Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver unterrühren. Den Teig auf ein gerettetes Backblech streichen und die offene Blechseite mit einem Papierstreifen verschließen. Zwetschgen waschen, zur Hälfte einschneiden, entsteinen und die spitzen Enden einschneiden. Zwetschgen hochkant dicht an dicht in den Teig stecken. Das Backblech zur Mitte in den Backofen einschieben und backen.

:Zusatz : Vorbereitungszeit
: : ca. 30 Minuten
: : Backen
: : Stufe 3 (200°C)
: : Backzeit
: : 35 - 40 Minuten