



## Rezept für Vollkorn-Obstkuchen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

**Ergibt ein Backblech**

### **Zutaten:**

- 125 g RIEPER Weizenvollkornmehl
- 125 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder Type 00 blau
- 200 g Butter
- 150 g Zucker weiß oder braun (wenn Honig, 200 g verwenden)
- 4 Eier
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 Backpulver, kann auch weggelassen werden
- 1 Vanillezucker
- etwas Zitronenschale
- etwas Rum
- bei Bedarf etwas Sahne

**zum Belegen:**

- 500 g Rhabarber oder Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen

## **Zubereitung:**

Das Obst vorbereiten. Äpfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Zimt marinieren. Zwetschgen und Aprikosen vierteln. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden und mit etwas Zucker, Rum und Zitronensaft marinieren.

Für den Teig Butter, Zucker, 2 Dotter und 2 ganze Eier schaumig rühren. Zitronenschale, Rum und Vanille dazugeben. Restliche 2 Eiklar zu Schnee schlagen. Haselnüsse, Backpulver, gemischtes Mehl und Eischnee unter den Teig geben. Falls er zu trocken ist, 2 EL Sahne dazu geben. Den Teig auf ein gefettetes, gemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit dem Obst belegen. In das vorgeheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

## **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze 35 Min. bei 180°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Nach dem Backen mit Backpulver bestreuen.