



Rezept für Einfacher Obstkuchen



Für 10 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Ergibt ein Backblech

Zutaten:

- 200 g RIEPER Weizenmehl Type 00 gelb, RIEPER Tortenmehl oder Dinkel- sowie Vollkornmehl
- 200 g Butter zimmerwarm
- 200 g Zucker
- 200 g Eier (= 3 große oder 4 kleine)
- 1 Briefchen Backpulver
- ca. 500 kg Zwetschgen, Aprikosen oder Äpfel

Zubereitung:

Das Obst entsteinen, halbieren oder vierteln.

Mit einem Rührgerät einen Teig herstellen aus Butter und Zucker. Die Eier dazugeben und

schaumig rühren. Am Schluss das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegten, oder gefettetes und bestaubtes Backblech streichen und mit den Früchten belegen.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. bei ca. 180°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.