

Obstkuchen

Sie benötigen:

- 125g Zucker
- 125g Butter
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Milch
- Ca. 700g Obst (z.B: Äpfel/Birnen)

Etwas Puderzucker, zum Bestreuen



1. Eine Runde Springform mit Butter einfetten (26 cm Durchmesser).



2. Butter, Eier, Zucker schaumig rühren.



3. Backpulver und Mehl vermischen und mit der Milch in die Butter-Ei Masse rühren.



4. Diesen Teig in die gefettete Form füllen.



5. Obst schälen und in dünne Streifen schneiden.



6. Die Obststreifen in den Teig drücken.



7. In den vorgeheizten Backofen bei ca. 175°C etwa 35- 45 Minuten (je nach Backofen) backen.



8. Kuchen abkühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.



Guten Appetit!!!