

Obstkuchen Deluxe

Thema:	ein Obstkuchen mit einem gewissen „Pfiff“
Saison:	abhängig von den verwendeten Früchten
Besonderheit:	wir hatten Zwetschken und schwarze Ribiseln
Zu Beachten:	am Besten schmecken immer frische Früchte

Zutaten / Einkaufsliste (für ein mittelgroßes Backblech)

250 g	Joghurt (natur)
250 g	Zucker
320 g	Mehl
130 g	Butteröl
4	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Backpulver
½ Pkg.	Vanillepudding (Pulver)
2 EL	Kirschrum
500 g	Zwetschken
500 g	Schwarze Ribiseln
n.B.	Zucker
1 Prise	Salz



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen.
Die Dotter mit dem Joghurt, Zucker, Vanillezucker und dem Puddingpulver cremig rühren. Danach das Öl langsam einlaufen lassen unditerrühren. Zum Schluss den Kirschrum dazugeben.
Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter die Masse heben.
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen und mit den Früchten belegen und mit Zucker bestreuen. Den Obstkuchen im vorgeheizten Backrohr (170°C Heißluft) ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

