

Obstblechkuchen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ein Backblech:

- 250 g Butter
- 250 g Kristallzucker

- 4 St. Eier, M

- 350 g Weizenmehl, glatt
- 1 TL Backpulver



Abwandlung mit Streusel:

- 300 g Weizenmehl, glatt
- 250 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 1 St. Ei, M
- Vanille, Zimtpulver

Abwandlung mit Baisermasse:

- 4 St. Eiweiß, M
- Pr. Salz

- 150 g Kristallzucker

Herstellung:

1. Butter mit Zucker schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eier zugeben und gut unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse heben.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech glatt streichen.
5. Mit Obst (entkernte halbierte Marillen bzw. Zwetschken (mit Schnittfläche nach oben gerichtet), Äpfelspalten usw.) belegen.
6. Bei 175° C zirka 40 Minuten backen. ODER MIT STREUSEL
7. Die Streuselzutaten vermengen bzw. verbröseln und über dem Obst verteilen. . . und backen. . .

Mit Baisermasse:

6. Ganz normal backen. . .
7. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
8. Nach 40 Minuten den Backofen auf 120° C zurückschalten.
9. Auf den fertig gebackenen Obstkuchen die Eischneemasse gleichmäßig aufstreichen und 20 Minuten goldgelb backen.

