

Schneller Obstkuchen - Aus Ölteig

Du brauchst:

- 300 g Mehl
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser
- ein halbes Päckchen Backpulver
- Obst der Saison oder TK

So geht's:

Die Eier mit dem Zucker mit dem Rührbesen schön schaumig schlagen. Es dauert zirka 15 Minuten. Dann träufelst du langsam das Öl in die Mischung. Danach das Wasser. Dann hebst du noch das Mehl mit dem Backpulver unter.

Den Teig verteilst du auf ein gefettetes und bemehltes Blech. Oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Glatt streichen und das Obst darauf verteilen. Wirkt der Teig sehr flüssig macht das nichts. Er geht wunderbar auf. Den belegten Teig schiebst du nun für ca 30 Minuten in das 220°C vorgeheizte Rohr (Ober- und Unterhitze).

Schau hin und wieder auf den Grad der Bräunung. Nicht, dass er anbrennt 😊 Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Wenn du willst, kannst du noch Zimt darüber streuen. Oder Staubzucker. Je nach Obstsorte und Geschmack. Ich mache meist einen Marillenkuchen und da schadet es nicht ein wenig Zucker darüber zu streuen.

Danke, dass du dir dieses Rezept heruntergeladen hast. Ich wünsche dir und deinen Lieben einen guten Appetit!