

KLEINGÄRTNER REZEPTE 10.10.2013 (Herbstlicher Obstkuchen)



Zutaten für 1 Form 30x20:

500 g Weingartenpfirsiche und Zwetschgen

120 g Butter

100 g Zucker

220 g Mehl

2 Eier

½ Packung Backpulver

1 Prise Salz

Etwas Vanillezucker

Zubereitung:

1. Eier, weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren, eventuell mit etwas Milch verdünnen.
2. Den Teig in eine gefettete Form füllen. Das Obst halbieren und entkernen, die Pfirsiche zuvor schälen.
3. Den Teig nun reihenweise dicht mit dem Obst belegen, eine Reihe mit Zwetschgenhälften, die nächste mit Pfirsichhälften.
4. Kuchen bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.