Obstkuchen

Einem selbst gebackenen Obstkuchen kann wohl niemand widerstehen. Das Rezept kann mit fast jeder Obstsorte zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

260 g	Himbeeren
260 g	Erdbeeren
	Brombeeren (nach Belieben)
150 g	Zucker
150 g	Mehl
120 g	Butter
2 Stk.	Eier
2 Packungen	Gelierfix
80 g	Marmelade

Zubereitung

1. Diesen **Obstkuchen** kann man in vielen verschiedenen Variationen zubereiten. Zu Beginn den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

2. Die Eier trennen, Eiklar steif schlagen. Eidotter mit Zucker und zimmerwarmer Butter in einer Schüssel verrühren. Insgesamt 2 Minuten schaumig schlagen.

3. Portionsweise das Mehl unterheben und dabei stetig weiterrühren. Nun den Eischnee beifügen. Es entsteht ein fluffiger Teig.

4. Eine Kuchenform gründlich einfetten und bemehlen, den Teig hineingeben und glatt streichen. Für 20 Minuten im Ofen backen und auskühlen lassen.

5. Marmelade auf die Oberfläche des Kuchens gleichmäßig auftragen. Danach Erdbeeren,

Himbeeren, Brombeeren oder eine andere Sorte Beeren waschen, putzen, trockentupfen und klein schneiden, um diese auf dem Kuchen dicht aneinanderzulegen.

6. Gelierfix nach der Packungsanleitung zubereiten und kurz abkühlen lassen. Nun den Tortenguss auf den Obstkuchen geben. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipp

Der Obstkuchen lässt sich mit vielen anderen Obstsorten zubereiten. Besonders lecker schmeckt er mit frisch geschlagenem Obers.