

Rührteig für Obstkuchen

Dieser Rührteig wird für Obstkuchen verwendet. Es können Früchte aller Art verwendet werden. Das Rezept reicht für eine 26cm Springform, die Menge für ein Backblech schreibe ich Euch in Klammern dazu.

Zutaten:

2 Eier (3-4 Eier je nach Größe)
80g Butter (140g Butter)
100g Zucker (175g)
1 P. abgeriebene Zitronen/Orangenschale (2 P.)
1 TL Vanilleextrakt (2 TL)
30ml Milch (50ml)
200g Mehl (350g)
2 TL Backpulver (1 P.)

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren. Die Masse sollte am Ende schaumig sein, also eine weiß cremige Farbe haben. Das Vanilleextrakt dazugeben die abgeriebene Zitronen/Orangenschale unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren, dann nur so viel Milch zugeben, dass der Teig nicht zu weich ist.

Den Rührteig in eine Springform oder auf einem Backblech andrücken und einen Rand hochziehen. Am besten macht Ihr das mit den Händen.

30g geschmolzene Butter auf dem Boden verstreichen, mit dem Obst belegen und bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen.

Ihr könnt auf das Obst auch noch Nüsse streuen.

Gutes Gelingen!!