



Saftiger Obstkuchen



Ein Rezept von: Sandra Stelzmüller

Für 12 Personen: 147,5 g pro Portion - 1,77 kg Gesamtmenge

Zutaten:

- 4 Stk. Eier
- 80 g Butter
- 50 ml Öl
- 130 g Demerarazucker (Zucker aus Zuckerrohr)
- 50 ml Joghurt 1 %
- 120 g Kamutmehl
- 60 g Buchweizenmehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 600 g Früchte der Saison (Marillen od. Zwetschken,...)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Brösel für die Form



(Quelle: Foto: Travelfish - Fotolia)

Zubereitung:

- Eiklar und halbe Menge Zucker zu steifem Schnee schlagen.
- Abtrieb aus Dotter, der 2. Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Butter und Öl herstellen, Milch unterrühren.
- Mehle mit dem Backpulver vermengen.
- Schnee und Mehlmischung unter den Abtrieb heben.
- Masse in befettete Backform füllen und die entkernen, halbierten Früchte darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Rohr bei 170 C 45 min goldbraun backen.

Tipp: Mit trocken gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Ballaststoffe
316 kcal	14,3 g	40,7 g	5,8 g	3,15 g