

## ***Obstkuchen mit Guss***

Angaben für ein Blech

### **Teig:**

- \* 3 Eier
- \* 1 Tasse Zucker
- \* 1 Pkg Vanillezucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 1 Pkg Backpulver
- \* 4 Tassen Mehl glatt
- \* 2 Tassen Buttermilch
- \* 300g Früchte (frisch oder TK) - ich habe Marillen und Heidelbeeren verwendet

### **Guss:**

- \* 1 Becher Schlagobers
- \* 150g Butter

\* Staubzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren. Das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit der Buttermilch unter die Masse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Ich empfehle, hier gleich mit einem Backrahmen zu arbeiten.

Die Früchte gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Als "Fleißarbeit" kannst du ein paar einfache Streusel vorbereiten und über die Früchte geben (nicht im Rezept hier enthalten).

Die Schnitte bei ca. 160°Grad (Heißluft) für ca. 30-35 Minuten goldgelb backen, Stäbchenprobe machen 🍪.

Für den Guss die Butter schmelzen und gemeinsam mit dem flüssigen Schlagobers vorsichtig über dem (noch warmen) Kuchen verteilen.

Auskühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreut vernaschen 😊.

Gutes Gelingen beim Nachbacken!

Schaut vorbei auf meinen Facebook-Seiten „Weibsi bäckt“ und "Weibsi's Lieblingsrezepte" und seid immer am Laufenden, was sich in meiner Backwelt so tut 😊.

*Eure Monika Schönwiese*

